



ABENDESSEN
Donnerstag, 27. November 2025
Palma de Mallorca / Spanien

VORSPEISEN
Lachs-Flammkuchen ~ Spargel-Vinaigrette

Vitello Tonnato von der Kalbszunge

SALAT
Gemischter Salat mit getrockneter Tomate und Mozzarella

SUPPEN
Kraftbrühe mit Graupen und Lauch

Linsen-Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik Wolfsbarschfilet
Zitronen-Beurre Blanc ~ Gemüse ~ Süßkartoffelcreme

Wildpfeffer Hirschkeule
Schmorkürbis ~ Pflaumen Chutney ~ Briocheknödel Muffin

Maispoularde mit Pinienkernkruste
Pesto Genovese Sauce ~ kleine Tomaten ~ Bandnudeln

DESSERTS
Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Blaubeeren

„Tarta de Santiago“
Spanische Mandel Tarte mit Vanilleeis und Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Alpenkäse ~ Bel Paese ~ Bavaria Blu ~ Munster



GEDECK
Butter ~ Creme de Ratatouille ~ Apfelschmalz ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Lachs-Flammkuchen ~ Spargel-Vinaigrette

Kraftbrühe mit Graupen und Lauch

Wildpfeffer Hirschkeule
Schmorkürbis ~ Pflaumen Chutney ~ Briocheknödel Muffin

„Tarta de Santiago“
Spanische Mandel Tarte mit Vanilleeis und Karamell

SANDWICH CORNER
Pastrami Tostada ~ Eisberg-Ranch Salat ~ Trüffel-Wedges

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit getrockneter Tomate und Mozzarella

Linsen-Kichererbsensuppe

Auberginencurry ~ Pak Choy ~ Erdnuss-Klebreis

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

2024 Müller Thurgau, Q.b.A., trocken
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland
0,75l 25,80 €

2023 Fernweh Rose, halbtrocken
Schwarzriesling / Remstal-Kellerei
Pfalz / Deutschland
0,75l 25,20 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin