



**ABENDESSEN**  
**Samstag, 29. November 2025**  
**Málaga / Spanien**

**VORSPEISEN**  
“Überbackene Grünschalmuscheln”  
Rockefeller ~ Kilpatrick ~ Bayerisch

Spanischer Pulled Pork Wrap ~ gegrillte Ananas ~ Salsa Creole

**SALAT**  
Eisbergsalat ~ getrüffelte Remoulade ~ Manchego Käsespäne

**SUPPEN**  
Geflügelessenz mit Pfannkuchentaler

Artischockencremesuppe mit Croissant Croutons

**HAUPTGERICHTE**  
Kurz gebratener Thunfisch  
Teriyaki Sauce ~ Asia Kohl ~ Sambal-Bandnudeln

Pfeffer-Rinderfiletsteak  
Speck-Zwiebel Chutney ~ Paprikaschoten ~ Bravas Kartoffeln

„Pasta Terrazzino“  
Farfalle in Aioli-Sahnesauce ~ Kaninchenfilet ~ Salbeigemüse

**DESSERTS**  
Pistaziencreme ~ Schokoladen Ganache ~ Kataifi

Erdbeer-Spekulatius Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Geflämmtter Ziegenkäse  
Frisee ~ Himbeer Chutney ~ Cracker



**GEDECK**  
Butter ~ Romesco Creme ~ Zitronen-Kapern Dip ~ Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
“ Überbackene Grünschalmuscheln”  
Rockefeller ~ Kilpatrick ~ Bayerisch

Geflügelessenz mit Pfannkuchentaler

Pfeffer-Rinderfiletsteak  
Speck-Zwiebel Chutney ~ Paprikaschoten ~ Bravas Kartoffeln

Pistaziencreme ~ Schokoladen Ganache ~ Kataifi

**SANDWICH CORNER**  
MS Amara Club-Sandwich ~ BBQ Cole Slaw ~ Pommes Frites

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Eisbergsalat ~ getrüffelte Remoulade ~ Manchego Käsespäne

Artischockencremesuppe mit Croissant Croutons

Auberginen-Omelett  
Gemüsespieß ~ Chipotle Dip ~ Knoblauchreis

Erdbeer-Spekulatius Cheesecake

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik  
Weingut Tement  
Steiermark / Österreich  
0,75l 34,70 €

2021 Châteauneuf du Pape Télégramme  
Vignoble Brunier  
Rhône / Frankreich  
0,75l 49,40 €

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