



ABENDESSEN
Montag, 1. Dezember 2025
Tanger / Marokko

VORSPEISEN
Gebackener Garnelen Toastie
Ananas-Palmherzen Chutney ~ Harissa-Creme Fraiche

Panzanella-Graupen Törtchen & Wildschweinschinken

SALAT
Romana Salat ~ roter Apfel ~ Dana Blu-Ahornsirup Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit 3x Eierstich

Orientalische Gemüse-Joghurt Suppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Hoki Seehechtfilet
Krustentier-Beurre Blanc ~ Pak Choy ~ Pinienkernreis

Rindfleisch-Tajine
glasierte Karotten ~ Zitronen-Minz-Couscous ~ Meloui-Brot

„Tagliatelle Cremosa all Aglio”
in Ricotta-Knoblauchsauce mit Gemüse und Salsiccia Bratwurst

DESSERTS
Nougat-Crepe ~ Granatapfel ~ Mango Eiscreme

Baklava Cheesecake
Pistazieneis ~ Trockenobst-Rosenwasser Kompott

Frisch geschnittenes Obst

„Käse Variation”
Bel Paese ~ Pont Eveque ~ Chaumes ~ Grana Padano



GEDECK
Butter ~ Estragon Butter ~ Safran Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebackener Garnelen Toastie
Ananas-Palmherzen Chutney ~ Harissa-Creme Fraiche

Kraftbrühe mit 3x Eierstich

Rindfleisch-Tajine
glasierte Karotten ~ Zitronen-Minz-Couscous ~ Meloui-Brot

Baklava Cheesecake
Pistazieneis ~ Trockenobst-Rosenwasser Kompott

DER KLASSIKER
Wiener Würstchen ~ Senf ~ Kartoffelsalat ~ Kümmelbrötchen

VEGETARISCHES MENÜ
Romana Salat ~ roter Apfel ~ Dana Blu-Ahornsirup Dressing

Orientalische Gemüse-Joghurt Suppe

Arabic Falafel & Ratatouille ~ Frischkäse-Dattel Sauce

Nougat-Crepe ~ Granatapfel ~ Mango Eiscreme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75l 27,30 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75l 26,30 €

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