



MITTAGESSEN
Montag, 1. Dezember 2025
Tanger / Marokko

VORSPEISEN
Superfood Haferflocken-Chia-Erdbeer Smoothie

Entenbrust mit Rosinen-Linsen Tabouleh

SALAT
Fenchel-Mandarinensalat

SUPPEN
Kraftbrühe „Mille Fanti“

Currysuppe mit Kardamom-Profiteroles

HAUPTGERICHTE
Paniertes Rotbarschfilet
Tataren Sauce, Radieschen-Dill Salat, Knusper-Kartoffel

Beef Steak & Kräuterbutter
Gravy, Röstzwiebel, grünes Gemüse, Ofenkartoffel

Raz el Hanout Maishähnchenbrust
Oliven-Auberginen Gemüse, Orzo Pasta, Tomaten-Tzatziki

DESSERTS
Pfirsich Melba Panna Cotta mit Lebkuchen Granola

Eiskaffee „1000 und 1 Nacht“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Guacamole, Bruschetta, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Entenbrust mit Rosinen-Linsen Tabouleh

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Paniertes Rotbarschfilet
Tataren Sauce, Radieschen-Dill Salat, Knusper-Kartoffel

Pfirsich Melba Panna Cotta mit Lebkuchen Granola

HAUSMANNSKOST
Schweinebraten im Brotteig mit Bratensauce, Senfzwiebel,
Sauerkraut und Kartoffelstampf

VEGETARISCHES MENÜ
Fenchel-Mandarinensalat

Currysuppe mit Kardamom-Profiteroles

Glasnudeln „Pad Thai“
Tofu, Porree, Sprossen, Karotten, Koriander, Erdnüsse, sweet Chili Sauce

Eiskaffee „1000 und 1 Nacht“

WEINEMPFEHLUNG

Lieblingswein Cuvée weiß, Q.b.A
Peter Mertes
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Lieblingswein Cuvée rot, Q.b.A
Peter Mertes
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

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