



ABENDESSEN

Donnerstag, 4. Dezember 2025

Vigo / Spanien

VORSPEISEN

Cornflakes Garnele ~ Wasabi ~ Chorizo

Kalbs Tatar “Worcestershire”

SALAT

Gemischter Salat mit Ranch Dressing und Popcorn

SUPPEN

Gemüseessenz mit Ingwerklößchen

Geflügel-Currycremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratene Fisch Combo

Cajun Sauce ~ Kapern-Salsa ~ Latino Reis

Maredo Striploin Steak

Curry-Kräuterbutter ~ Caesar-Feldsalat ~ Pfeffer-Kartoffeln

Schweinefilet am Stück gebraten

Thymian Jus ~ Lauch-Rosinen Gemüse ~ Kartoffelplätzchen

DESSERTS

Schokoladen Fudge Cake ~ Papaya ~ Espresso Eis

Granatapfeleis ~ Drachenfrucht ~ Gin Tonic ~ Baiser

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese ~ Dana Blu ~ Lingerot d’Argental ~ Limburger



GEDECK

Butter ~ Olivenbutter ~ Erdnuss Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Cornflakes Garnele ~ Wasabi ~ Chorizo

Geflügel-Currycremesuppe

Maredo Striploin Steak

Curry-Kräuterbutter ~ Caesar-Feldsalat ~ Pfeffer-Kartoffeln

Schokoladen Fudge Cake ~ Papaya ~ Espresso Eis

HAUSMANNSKOST

Rauchlachs-Omelett mit Merrettichcreme und Phoenix Brot

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Ranch Dressing und Popcorn

Gemüseessenz mit Ingwerklößchen

Gebratene Kräutersaitlinge ~ Kichererbsenpüree ~ Singapore Laksa

Granatapfeleis ~ Drachenfrucht ~ Gin Tonic ~ Baiser

WEINEMPFEHLUNG

2022 Wiener Gemischter Satz Nussberg

Weingut Wienerer

Wien 21. Bezirk / Österreich

0,75l 41,00 €

2018 Quinta Quietud

Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-León / Spanien

0,75 l 44,10 €

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