



ABENDESSEN

Montag, 22. Dezember 2025
Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN

Cornflakes-Garnelen Bällchen mit Gado Gado

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Gemischter Salat mit Orangen-Senf Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Seelachsfilet im Wein-Backteig

Radieschen-Zucchini Salat, Kapern-Remoulade, Pommes Frites

Schweinefilet im Schinkenspeck

Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni alla Toscana“

mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS

Kirschen-Crépée mit Nougat und Kirscheneis

Robertas Bienenstich im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Frucht Chutney, Focaccia

GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Seelachsfilet im Wein-Backteig

Radieschen-Zucchini Salat, Kapern-Remoulade, Pommes Frites

Kirschen-Crépée mit Nougat und Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Orangen-Senf Dressing

Kichererbsensuppe

Tofu-Burrito mit Pico de Gallo und Guacamole

Robertas Bienenstich im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2024 Müller Thurgau, Q.b.A., trocken

Weingut Sommerach

Franken / Deutschland

0,75l 25,80 €

2022 Shiraz & Cabernet Sauvignon

Weingut Kaapzicht Estate

Stellenbosch / Südafrika

0,75 l 28,40 €

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