



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-Crepé 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-Crepé 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*