



ABENDESSEN
Sonntag, 4. Januar 2026
Bequia / Grenadinen / St. Vincent

VORSPEISEN
Shrimps Cocktail mit Ananas

Blutwurst Toast, rote Zwiebel Pickles, Apfel Chutney

SALAT
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella und Basilikum

SUPPEN
Kraftbrühe mit Erbsen Biskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip Filet
Kreolische Gewürzsauce, Spinat, Zitronen-Risotto

Gefüllter Schweinerücken
Honigsauce, Rahm-Sauerkraut, Estragon-Kartoffeln

„Caribbean Caesar Salad“
Cajun Hähnchenbrust & Garnele, getrockneter Mango Salsa
und Knoblauch-Baguette

DESSERTS

Somlauer Nockerl | nicht fragen, sondern einfach probieren ...

Salted Karamell Mohntörtchen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Shrimps Cocktail mit Ananas

Kraftbrühe mit Leinsamen Biskuit

Gefüllter Schweinerücken
Honigsauce, Rahm-Sauerkraut, Estragon-Kartoffeln

Somlauer Nockerl | nicht fragen, sondern einfach probieren ...

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella und Basilikum

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Salted Karamell Mohntörtchen

WEINEMPFEHLUNG

2024 Hullabaloo Cuvée, trocken
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €

2022 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €

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