



ABENDESSEN
Donnerstag, 8. Januar 2026
Santa Marta / Kolumbien

VORSPEISEN

Gegrilltes Zucchini-Carpaccio mit Frischkäsecreme

Tapas Teller

SALAT

Gemischter Salat mit Erdnuss-Chili Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Bergkäsesuppe mit Bauernbrotchips

HAUPTGERICHTE

„Fish & Chips“

Seelachsfilet im Guinness Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Essig-Mayonnaise und Pommes Frites

Schweinefilet im Schinkenspeck
Raz el Hanout-Gewürzsauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Gnocchi Polpette“
Taleggio-Sauce, Hackbällchen, Erbsen, Tomaten

DESSERTS

Kirschtörtchen mit Joghurt-Honig Eis

Pistazien-Himbeer Tiramisu Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Bread Selection

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Tapas Teller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Fish & Chips“

Seelachsfilet im Guinness Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Essig-Mayonnaise und Pommes Frites

Kirschtörtchen mit Joghurt-Honig Eis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Bauernsülze mit rotem Zwiebel, Kernöl und Phoenix Brot

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Erdnuss-Chili Dressing

Gegrilltes Zucchini-Carpaccio mit Frischkäsecreme

„Carrot n´Chips“

Schmor-Karotte in Guinness Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Essig-Mayonnaise und Pommes Frites

Pistazien-Himbeer Tiramisu Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder, trocken
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,75l 30,00 €

2022 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,30 €

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