



ABENDESSEN
Sonntag, 11. Januar 2026
Fuerte Amador / Panama

VORSPEISEN

Tomaten-Papaya Tatar mit Palmherzen Ceviche

Blutwurst-Wantan mit Apfel-Sauerkraut-Salat

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Schalotten-Vinaigrette

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Gelbe Linsensuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak

Achiote Sauce, buntes Gemüse, Risotto

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Rotkohl-Strudel, Kartoffel-Nussbällchen

“Pasta di Foresta”

Penne mit Jungschweinsugo, Röstgemüse und Ziegenkäse

DESSERTS

Churros-Ring mit Nougat und Sahne

Bailey's Eiskaffee

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

Blutwurst-Wantan mit Apfel-Sauerkraut-Salat

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Rotkohl-Strudel, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Nougat und Sahne

AUS DER KALTEN KÜCHE

Gebratener Maultaschensalat mit Kürbiskernöl

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Papaya Tatar mit Palmherzen Ceviche

Gelbe Linsensuppe mit Kreuzkümmel

Bulgur-Bohnen-Bällchen in roter Paprika-Kokos-Sauce

Bailey's Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Elsass / Frankreich
0,75 l 30,50 €

2021 Blaufränkisch Zweigelt Cuveé
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75 l 36,00 €

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