



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