



**ABENDESSEN**  
**Montag, 12. Januar 2026**  
**Fuerte Amador / Panama**

**VORSPEISEN**  
Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

**SALAT**  
Blattsalat mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

**SUPPEN**  
Rindsuppe mit Fleischstrudel

Polentacremesuppe mit Croutons

**HAUPTGERICHTE**  
Glattbutt im Serrano Schinken  
Zitronen-Thymiansauce, Fetakäse, Tomatenreis

„Gaucho Mixed Grill“  
Chimichurri-Gemüse, Ofenkartoffel, Cheesy Knoblauchbrot

Penne & Wildschwein-Bolognese  
Zucchini, karamellisierte Nüsse, Grana Padano Käsechips

**DESSERTS**  
Gesalzene Karamellcreme-Tarte mit dunkler Schokolade

Robertas Mango Madness Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst  
„Käsevariation“  
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



**GEDECK**  
Butter, Creme de Ratatouille, Chipotle-Butter, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

„Gaucho Mixed Grill“  
Chimichurri-Gemüse, Ofenkartoffel, Cheesy Knoblauchbrot

Robertas Mango Madness Eisbecher

**AUS DER KALTEN KÜCHE**  
Schweizer Wurst-Käsesalat mit Phoenix Brot

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Blattsalat mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Polentacremesuppe mit Croutons

„Pasta Bololinse“  
Penne mit Tomaten-Linsensauce, Auberginen und Grana Padano

Gesalzene Karamellcreme-Tarte mit dunkler Schokolade

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Alte Reben Grüner Veltliner  
Guglzipf / Weingut Turmhof  
Kamptal / Österreich  
0,75l 27,30 €

2020 Spätburgunder, Q.b.A, feinfruchtig  
Weingut Schloss Ortenberg  
Baden / Deutschland  
0,75 l 27,50 €