



### 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 €

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