



Sonntag, 8. Juni 2025

Tanger / Marokko

VORSPEISEN

Bananen-Ananas Cocktail mit Kokos

Enten-Samosas mit Limetten-Chili Salsa

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip Filet

Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken

Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Arabischer Rinder-Schmortopf

mit Gemüse, Kichererbsen, Kartoffeln und Fladenbrot

DESSERTS

„Sfenj“

Marokkanische Mini Zimt Donuts

Mohnmousse mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzataiki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Enten-Samosas mit Limetten-Chili Salsa

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken

Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

„Sfenj“

Marokkanische Mini Zimt Donuts

Hausmannskost

Weißwurst-Salat mit Liptauer Aufstrich und Bierbrezel

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohnmousse mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc - Fume

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 36,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Niederösterreich / Österreich

0,75l 25,00 €