



**Freitag, 24. Oktober 2025**

**Vigo / Spanien**

**VORSPEISEN**

California Sushi Rolls mit Ketjap-Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

**SALAT**

Gemischter Salat mit Bloody-Mary-Dressing

**SUPPEN**

Pikante spanische Hackfleisch-Gemüsesuppe

Shiitake Pilzcremesuppe

**HAUPTGERICHTE**

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Wirsingkohl, Rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpernickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Truthahn-Brocheta

Oliven-Pomodoro-Sauce, Spargelrisotto, Käse-Kräuterbrot

**DESSERTS**

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa-Rosinen, Baguette



Butter, Baba Ghanoush, Latino-Dip, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Pikante spanische Hackfleisch-Gemüsesuppe

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Wirsingkohl, Rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat mit Bloody-Mary-Dressing

Shiitake-Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

**WEINEMPFEHLUNG**

**2022 Chardonnay Woodbridge**

Weingut Robert Mondavi

Napa Valley, Kalifornien / USA

**0,75l 25,20 €**

**2021 Cabernet Sauvignon Woodbridge**

Weingut Robert Mondavi

Napa Valley, Kalifornien / USA

**0,75l 26,30 €**