



Montag, 10. November 2025
Valletta / Malta

VORSPEISEN

Wassermelone mit Passionsfruchtjoghurt

Meeresfrüchte-Sommersalat mit Tortilla-Chips

SALAT

Blattsalate mit Sardellendressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Linsen-Spätzle

Bambus-Kokossuppe mit Asia-Nudeln

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarschfilet
mit Bruschetta-Sauce, Safran-Blattspinat und Gnocchi

Geschnetzelte Rinderhüfte
Shiitake-Pilzsauce, Brokkoli-Flan, Sesam-Kartoffelgratin

Kaninchen im Pancetta-Speck
Metaxa-Pfeffer-Sauce, Zucchini-Ratatouille, Grießschnitte

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsich-Sauce, Baguette



Butter, Crème de Ratatouille, Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Sommersalat mit Tortilla-Chips

Geflügelkraftbrühe mit Linsen-Spätzle

Geschnetzelte Rinderhüfte
Shiitake-Pilzsauce, Brokkoli-Flan, Sesam-Kartoffelgratin

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Passionsfruchtjoghurt

Bambus-Kokossuppe mit Asia-Nudeln

Graupen-Arancini, Blumenkohlpuree, geschmorter Radicchio

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder Kabinett

Weingut Salwey
Baden / Deutschland

0,75l 27,90 €

2023 Spätburgunder

Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland

0,75l 27,50 €