



Mittwoch, 12. November 2025
Gallipoli / Italien

VORSPEISEN
Melonen-Cocktail mit Campari Orange Fizz

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT
Selleriesalat "Waldorf"

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler
Champignon-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE
Seelachs im Wein-Backteig
mit Genovese-Mayonnaise, Ofenkürbis und Kräuterwedges

Trockenobst-Schweinerücken
Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni alla Toscana“
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkernen und Taleggio

DESSERTS
Kirsch-Crêpe mit Nougat und Kirsch-Eis

Stracciatella-Eis, Himbeeren, Spritzgebäck, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bel Paese, Münster, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Seelachs im Wein-Backteig
mit Genovese-Mayonnaise, Ofenkürbis und Kräuterwedges

Stracciatella-Eis, Himbeeren, Spritzgebäck, Schlagsahne
Kirsch-Crêpe mit Nougat und Kirsch-Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Melonen-Cocktail mit Campari Orange Fizz

Champignon-Cremesuppe
Flammkuchen „Greco“ mit Zucchini-Tzatziki
Kirsch-Crêpe mit Nougat und Kirsch-Eis

WEINEMPFEHLUNG

**2022 Gavi del Comune
di Gavi Fossili DOC**
Weingut Cantine San Silvestro
Gavi, Piemont/ Italien
0,75 l 27,30 €

2023 Primitivo, Neprica, Puglia IGT
Tormaresca,
Marchesi Antinori, Italien
0,75 l 26,30 €