



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 €