



MEDITERRANES ABENDESSEN

Freitag, 14. November 2025

Katakolon / Griechenland

VORSPEISEN

Tapas del Mar

Muscheln | Bonito Makrele | Shrimps | Calamari

Cipriani's Carpaccio

Rinderfilet | Senf-Worcestershire-Sauce | Rucola | Crostini

Salade Saint Tropez

Tomatensalat | Ziegenkäse-Minze-Dressing | Rosmarinhonig

SUPPEN

Bisque de Crevettes

Krustentiersuppe | Sahne | Croutons

Mercimek çorbası

Türkische Linsensuppe | Zwiebel-Chutney

HAUPTGERICHTE

Psarí & Skampí

Meerzunge & Garnelen Souflaki

Beurre Blanc | Artischocken-Oliven-Kompott | Kartoffelscheiben

Canard du Chef

Gebratene Barbarie-Flugentenbrust

Orangen-Thymian-Jus | Süßweinsirsing | Feigen-Polentaschnitte

Bella Italia

Spaghetti Bolognese mit Röstgemüse und Grana Padano

DESSERTS

Dessert Variété

Mascarpone-Creme | Crêpes Suzette | Baklava | Pistazieneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Französischer Käse | Apfel-Rosinen-Confit | Vollkorn Baguette



GEDECK

Butter | Tomaten-Butter | Genovese-Dip | Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Cipriani's Carpaccio

Rinderfilet | Senf-Worcestershire-Sauce | Rucola | Crostini

Bisque de Crevettes

Krustentiersuppe | Sahne | Croutons

Canard du Chef

Gebratene Barbarie-Flugentenbrust

Orangen-Thymian-Jus | Süßweinsirsing | Feigen-Polentaschnitte

Dessert Variété

Mascarpone-Creme | Crêpes Suzette | Baklava | Pistazieneis

VEGETARISCHES MENÜ

Carpaccio Verdure

Grill-Zucchini | Senf-Worcestershire-Sauce | Rucola | Crostini

Salade Saint Tropez

Tomatensalat | Ziegenkäse-Minze-Dressing | Rosmarinhonig

Mercimek çorbası

Türkische Linsensuppe | Zwiebel-Chutney

Pasta

Getrübte Risotto-Cannelloni, Artischocken, Florentina-Sauce

Dessert Variété

Mascarpone-Creme | Crêpes Suzette | Baklava | Pistazieneis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay "Gran Vina Sol"

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien

0,75 l 26,30 €

2023 Chateau Mornag Rouge

Les Vignerons de Carthage

Mornag / Tunesien

0,75 l 19,00 €