



Dienstag, 18. November 2025
Dikili / Türkei

VORSPEISEN
Shrimpscocktail mit Avocado

Vitello Tonnato

SALAT
Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Käseknusperchen
Knoblauch-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE
„Kızarmış Tonbalığı“
Thunfisch kurz gebraten, orientalisches Gemüseragout, Couscous
Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer-Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

„Pasta Aglio e Olio di Mare“
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Meeresfrüchte

DESSERTS
„Turk Tulumba“
Spritzgebäck mit Karamell, Pistazieneis und Schokoladensahne
Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Münster, Pflaumensenf, Ciabatta



Butter, Kapern-Butter, Florentina-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Shrimpscocktail mit Avocado

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer-Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

„Turk Tulumba“
Spritzgebäck mit Karamell, Pistazieneis und Schokoladensahne

VEGETARISCHES MENÜ
Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauch-Cremesuppe

Süßkartoffel-Bambus-Gratin, Currysauce, Palmherzensalat
Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui Sauvignon Blanc
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 33,60 €

2021 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75l 33,60 €