



**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 €**