



ABENDESSEN

Mittwoch, 19. November 2025
Istanbul / Türkei

VORSPEISEN

Mango-Cocktail mit Cointreau

Brioche-Bagel mit Thunfisch und Antipasti

SALAT

Caesars Palace Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbis-Cremesuppe mit türkischen Gewürzen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Krustentiersauce, Blattspinat, Butterkartoffeln

Schweinefilet-Medaillons

Pfeffer-Rahmsauce, Rosenkohlpüree, Mandelbällchen

Linguini mit geröstetem Hackfleisch und Tomaten-Gemüsesauce

DESSERTS

Bananen-Nougat-Trifle

Apfel-Beignets, Schokoladeneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Brioche-Bagel mit Thunfisch und Antipasti

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Schweinefilet-Medaillons

Pfeffer-Rahmsauce, Rosenkohlpüree, Mandelbällchen

Apfel-Beignets, Schokoladeneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Mango-Cocktail mit Cointreau

Kürbis-Cremesuppe mit türkischen Gewürzen

Bohnen-Falafel mit Gerkendip und Turmeric-Reis

Bananen-Nougat-Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly Fume,

Chatelain, Les Vignes de St. Laurent
Loire / Frankreich

0,75 l 35,70 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich

0,75 l 35,90 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.