



ABENDESSEN

Donnerstag, 20. November 2025
Istanbul / Türkei

VORSPEISEN

Miesmuschel-Cocktail „Marinara“

Geflügel-Teigtasche mit Linsen und Joghurt-Knoblauch-Dip

SALAT

Arabischer Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN

Türkische Fleischklößchensuppe

Brokkoli-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Blauer Seehecht

japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Zitronen-Pfeffer-Rinderhüfte

Portwein-Jus, Raz el Hanout Gewürzgemüse, gefüllte Kartoffel

Fusilli Pasta & Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Oliven-Pesto

DESSERTS

Mandel-Volcano mit Brombeeren und Stracciatella Eis

Maracuja-Mascarpone-Creme mit Matcha-Granola

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont l'Évêque, Aprikosensenf, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Teriyaki-Dip, Bruschetta-Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel-Cocktail „Marinara“

Türkische Fleischklößchensuppe

Zitronen-Pfeffer-Rinderhüfte

Portwein-Jus, Raz el Hanout Gewürzgemüse, gefüllte Kartoffel

Mandel-Volcano mit Brombeeren und Stracciatella Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Arabischer Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkoli-Cremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Maracuja-Mascarpone-Creme mit Matcha-Granola

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc, Steirisch Klassik

Weingut Tement

Südsteiermark, Österreich

0,75 l 34,70 €

2022 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza, Argentinien

0,75 l 25,00 €

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