



ABENDESSEN

Freitag, 21. November 2025
Istanbul / Türkei

VORSPEISEN

Knusper-Fischbällchen mit Safran-Knoblauch-Dip

Beef Tatar „Worcestershire“

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero-Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Kartoffelsuppe mit Majoran-Sahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seelachsfilet

Sternanissauce, Sambal-Chinakohl, Filipino-Klebereis

Waldpilz-Rehragout

Rotweinpflaumen, Wurzelgemüse, Serviettenknödel

Poulardenbrust

Gorgonzolasauce, mediterranes Gemüse, Gnocchi

DESSERTS

Birnen-Cobbler mit Himbeereis

Dinkelflocken-Stachelbeer-Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Spinat-Dip, Latino-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Knusper-Fischbällchen mit Safran-Knoblauch-Dip

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout

Rotweinpflaumen, Wurzelgemüse, Serviettenknödel

Birnen-Cobbler mit Himbeereis

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Käse-Habanero-Dressing

Kartoffelsuppe mit Majoran-Sahne

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Crème Fraîche

Dinkelflocken-Stachelbeer-Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 UNEXPECTED Riesling Q.b.A.

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland

0,75 l 37,80 €

2017 Ihringer Spätburgunder

Weingut Dr. Heger

Baden / Deutschland

0,75 l 38,90 €

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