



## ABENDESSEN

**Sonntag, 23. November 2025**  
**Kusadasi / Türkei**

### VORSPEISEN

Litschi-Vanille-Smoothie

Geflämmter Butterfisch mit Gurkensalsa und Nori

### SALAT

Grüner Bohnensalat mit Gemüse und Ei

### SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

### HAUPTGERICHTE

Atlantisches Meerzungenfilet

Sauce Hollandaise, Spargel, Butterkartoffeln

„Putenbrust-Parmesan“

Überbackenes Käse-Schnitzel mit Pomodoro und Spaghetti

Tennessee BBQ-Schinken

gebackene Bohnen, Ranch-Salat, Western-Kartoffeln

### DESSERTS

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

Pfirsich-Mascarpone-Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Sainte-Maure, Camembert, Himbeer-Balsamico, Focaccia



## GEDECK

Butter, Raz el Hanout Hummus, Curry-Butter, Brotauswahl

### UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geflämmter Butterfisch mit Gurkensalsa und Nori

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Atlantisches Meerzungenfilet

Sauce Hollandaise, Spargel, Butterkartoffeln

Pfirsich-Mascarpone-Creme

### VEGETARISCHES MENÜ

Grüner Bohnensalat mit Gemüse und Ei

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Türkische Gemüse-Keftedes mit Hirtenkäsecreme

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2023 Iphöfer Silvaner

Weingut Hans Wirsching KG

Franken / Deutschland

**0,75l 24,20 €**

#### 2021 Ursprung Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

**0,75l 27,30 €**

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