



ABENDESSEN

Sonntag, 23. November 2025
Kusadasi / Türkei

VORSPEISEN

Litschi-Vanille-Smoothie

Geflammter 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

Geflammter 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

0,75 l 27,30 €

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