



## ABENDESSEN

**Montag, 24. November 2025**  
**Rhodos / Griechenland**

### VORSPEISEN

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili und Kokos

Schwarzwälder Schinkenspeck mit roter Bete und Meerrettich

### SALAT

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

### SUPPEN

Crème de Ratatouille

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

### HAUPTGERICHTE

Branzino aus dem Mittelmeer

Bouillabaisse-Beurre Blanc, Oliven-Gemüsereis

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake-Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Rösti-Ecke

Linguine mit Geflügelschinken-Sahnesauce, Pesto Rosso und Bel Paese

### DESSERTS

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



## GEDECK

Butter, Asia-Dip, Käse-Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili und Kokos

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake-Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Rösti-Ecke

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

### VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Crème de Ratatouille

Gefülltes Weinblatt & Tomate mit gelber Pimento-Sauce und Bohnenmus

Crema Catalana

### WEINEMPFEHLUNG

**2022 St. Andreasberg Riesling Q.b.A.**

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland

**0,75 l 37,80 €**

**2023 Fernweh Rose**

Winzergenossenschaft Herxheim

Pfalz / Deutschland

**0,75 l 25,20 €**

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