



ABENDESSEN

Montag, 24. November 2025
Rhodos / Griechenland

VORSPEISEN

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili und Kokos
Schwarzwalder 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

Weisse 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

Weisse 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

0,75l 25,20 €

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