



## ABENDESSEN

Mittwoch, 26. November 2025  
Limassol / Zypern

### VORSPEISEN

Räucherfisch-Mus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Palatello Rohschinken mit Melone

### SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Kartoffeln

Lammkeule „Dijonnaise“

Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Schupfnudel

„Asia Touch Pasta“

Gebratene Sesamnudeln, Sweet-Chili-Hähnchenbrust

Chinakohl, Erdnussbuttersauce

### DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bergkäse, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



## GEDECK

Butter, Tandoori-Dip, Guacamole, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfisch-Mus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Lammkeule „Dijonnaise“

Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Schupfnudel

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

### VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Zucchini-Omelett

mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2023 Diel de Diel Cuvée

Schlossgut Diel

Nahe / Deutschland

**0,75l    31,00 €**

#### 2022 Fernweh Pinot Noir

Winzergenossenschaft Herxheim

Baden / 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.