



ABENDESSEN

Freitag, 28. November 2025
Alexandria / Ägypten

VORSPEISEN

Butterfisch Carpaccio
Olivenöl, Erbsen-Crème Fraîche, Brioche Croutons

Enten-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Dry Aged Rinderhüfte
Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

Cornflakes-Käse Putenrolle
Habanero Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont l'Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Baba Ghanoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Enten-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Dry Aged Rinderhüfte

Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguine „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Trimbach

Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach

Elsass / Frankreich

0,75 l 30,50 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges

Côte d'Or / Frankreich

0,75 l 35,90 €

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