



ABENDESSEN

Freitag, 29. November 2025
Alexandria / Ägypten

VORSPEISEN

Meeresfrüchte-Cocktail mit Avocado

Muhammara-Hähnchen mit Kichererbsen Tabouleh

SALAT

Blattsalat mit Granatapfelkernen und Feta

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Hoki-Filet

Kurkuma-Koriandersauce, Bohnenmousse, Linsenreis

Sauerbraten von der Rehkeule

Preiselbeersauce, Rotkohl, Mandeln, Kartoffelplätzchen

Saltimbocca alla Romana

Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Risotto

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Maracuja-Sauce

Milchreis Panna Cotta mit Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa-Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Currybutter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Cocktail mit Avocado

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Sauerbraten von der Rehkeule

Preiselbeersauce, Rotkohl, Mandeln, Kartoffelplätzchen

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Maracuja-Sauce

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Granatapfelkernen und Feta

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Zucchini-Moussaka

Milchreis Panna Cotta mit Früchten und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2023 Riesling, Kabinett Fruchtig

Weingut Kloster Eberbach

Rheingau, Deutschland

0,75 l 28,90 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Niederösterreich / Österreich

0,75l 26,30 €

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