



## ABENDESSEN

**Dienstag, 02. Dezember 2025**  
**Valletta / Malta**

### VORSPEISEN

Bonito Tuna Carpaccio  
Limetten-Pfefferöl, Grapefruit-Gemüse-Rohkost

Pochierte Birne, Blauschimmelkäse, Walnüsse, Jamonsa Rohschinken

### SALAT

Gemischter Salat mit Bloody-Mary-Dressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake-Pilz-Cremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebackenes Sambal-Seelachsfilet  
Kurkuma-Kokos-Sauce, Pak Choy, Calrose-Reis

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken  
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Butterkartoffeln

“Pasta Strascicata ai Funghi”  
Penne mit Putenragout, Waldpilzen und Bergkäse

### DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



## GEDECK

Butter, Curry-Butter, Florentina-Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pochierte Birne, Blauschimmelkäse, Walnüsse, Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken  
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Butterkartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Chantilly

### VEGETARISCHES MENÜ

Ananas-Carpaccio mit Planter's Punch-Crème fraîche

Shiitake-Pilz-Cremesuppe

Gebackener Camembert  
Karottensalat, Apfel-Preiselbeer-Chutney

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2023 Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter  
Pfalz / Deutschland

**0,75 l    27,90 €**

#### 2022 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider  
Rheinpfalz / Deutschland

**0,75 l    33,60 €**

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