



ABENDESSEN

Dienstag, 02. Dezember 2025

Valletta / Malta

VORSPEISEN

Bonito Tuna Carpaccio

Limetten-Pfefferöl, Grapefruit-Gemüse-Rohkost

Pochierte Birne, Blauschimmelkäse, Walnüsse, Jamona 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, Jamona 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.