



ABENDESSEN

Mittwoch, 03. Dezember 2025
Messina / Italien

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari-Orangen-Spritz
Beefsteak Tatar „Italian Style“

SALAT

„Insalata Caprese“

Tomaten mit Mini-Mozzarella, Basilikum und Balsamico

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchen-Taler
Karotten-Ingwer-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Brasse mit Salbei und Rohschinken
Peperonata-Sauce, Zucchini, gebratene Zitronenpolenta
Ente gut, alles gut ...
Kross gebratene Ente, Orangensauce, Rotkohl, Kartoffelknödel
„Pasta al Salmone“
Linguine mit pikanter Lachssauce und Artischocken

DESSERTS

„Tiramisu di Napoli“

Mascarpone-Schnitte mit gekühlter Feigen-Zabaione

Eisbecher „La Dolce Vita“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Ligerot d'Argental, Pflaumensenf,
Ciabatta



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Beefsteak Tatar „Italian Style“

Kraftbrühe mit Pfannkuchen-Taler

Ente gut, alles gut ...

Kross gebratene Ente, Orangensauce, Rotkohl, Kartoffelknödel

„Tiramisu di Napoli“

Mascarpone-Schnitte mit gekühlter Feigen-Zabaione

VEGETARISCHES MENÜ

„Insalata Caprese“

Tomaten mit Mini-Mozzarella, Basilikum und Balsamico

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

Gorgonzola-Flammkuchen mit Weißwein-Birne

Eisbecher „La Dolce Vita“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Gavi del Comune

di Gavi Fossili DOC

Weingut Cantine San Silvestro

Gavi, Piemont/ Italien

0,75 l 27,30 €

2023 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toskana / Italien

0,75 l 27,30 €

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