



ABENDESSEN

Freitag, 05. Dezember 2025
Civitavecchia / Italien

VORSPEISEN

Surimi-Wonton mit Sweet-Chili-Gemüse

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Beef

SALAT

Coleslaw mit Pfirsich und Mandeln

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

HAUPTGERICHTE

Lachsfilet im Blätterteig

Gemischter Salat, Petersilien-Zitronen-Crème fraîche

Lammkeule „Arabian Style“

Kreuzkümmel-Jus, Tomaten-Oliven-Kompott, Couscous-Muffin

Spaghetti Bolognese mit Röstgemüse und Grana Padano

DESSERTS

„Bossche Bollen“

Super cremiger Schokoladen-Windbeutel mit Vanille-Krokant-Eis

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassis-Grütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Baba Ghanoush, Latino-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Beef

Kraftbrühe mit Mettwurst-Bällchen

Lammkeule „Arabian Style“

Kreuzkümmel-Jus, Tomaten-Oliven-Kompott, Couscous-Muffin

„Bossche Bollen“

Super cremiger Schokoladen-Windbeutel mit Vanille-Krokant-Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Coleslaw mit Pfirsich und Mandeln

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassis-Grütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Vernaccia

Isola Bianca di San Gimignano
Weingut Teruzzi & Puthod, Italien

0,75 l 25,20 €

2024 Primitivo Neprica

Puglia IGT Tormaresca,
Marchesi Antinori, Italien

0,75 l 26,30 €

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