



MITTAGESSEN

Samstag, 06. Dezember 2025
Genua / Italien

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Grenadine-Quark

Barbarie-Entenbrust
Sellerie-Pinienkern-Salat, Orangen-Sauce

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Minestrone mit Speck

Zucchini-Cremesuppe mit Oregano

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maître d’Hôtel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Tennessee-BBQ-Schinken
mit gebackenen Bohnen und Kartoffel-Maispüree

Rigatoni Salami-Carbonara mit Gemüse und Provolone

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Hummus, Bruschetta-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Barbarie-Entenbrust
Sellerie-Pinienkern-Salat, Orangen-Sauce

Minestrone mit Speck

Tennessee-BBQ-Schinken
mit gebackenen Bohnen und Kartoffel-Maispüree

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Grenadine-Quark

Zucchini-Cremesuppe mit Oregano

Buffalo-Blumenkohl-Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuter dip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Covila Crianza

Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50

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