



ABENDESSEN

Samstag, 20. Dezember 2025
Savona / Italien

VORSPEISEN

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Italienischer Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Winter Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet
Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Kartoffeln

Wildschwein „Dijonnaise“
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

„Asia Touch Pasta“
Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust
Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Dana Bleu, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Crème de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Wildschwein „Dijonnaise“
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Winter Gemüsecremesuppe

Auberginenomelett
mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder Kabinett

Weingut Salwey
Baden / Deutschland

0,75l 27,90 €

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.