



MITTAGESSEN

Mittwoch, 24. Dezember 2025
Tanger / Marokko

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker

Getrüffelt Kalbszungen Carpaccio

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Fleischklößchen

Madras Currysuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Butterfischsteak
Zitronensauce, Kreuzkümmel-Gemüse, Safranreis-Sommerrolle

Arabischer Grillteller (Rind, Köfte, Hähnchen)
Gewürzbutter, Pinienkern-Brokkoli, überbackenes Käse-Knoblauchbaguette

„Aus der Mannschaftsküche“
Leberkäse mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS

Baklava Cheesecake
mit Aprikosen-Dattel Chutney und Granatapfeleis

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Grütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Getrüffelt Kalbszungen Carpaccio

Kraftbrühe mit Fleischklößchen

Gebratenes Butterfischsteak
Zitronensauce, Kreuzkümmel-Gemüse, Safranreis-Sommerrolle

Baklava Cheesecake
mit Aprikosen-Dattel Chutney und Granatapfeleis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe

„Pasta Quattro Formaggio“
Rigatoni mit Vier-Käse-Sauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Grütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Chateau Mazetier

Cuveé AOC
Bordeaux, Frankreich, 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.