



## ABENDESSEN

**Freitag, 26. Dezember 2025**  
**Agadir / Marokko**

### VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo  
Gebratenes Rinder Carpaccio „Cipriani”

### SALAT

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchen-Talern  
Ratatouillecremesuppe

### SORBET

Gelbe Maracuja mit Aperol Spritz

### HAUPTGERICHTE

Seelachs im Bier-Backteig  
mit Cole Slaw Salat, Essig-Mayonnaise und Pommes Frites  
Schweinefilet im Speck  
Mixed Pickles Sauce, gebackener Blumenkohl und Kartoffelcreme  
„Rigatoni alla Toscana“  
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

### DESSERTS

Kirschen-Crêpe mit Nougat und Stracciatella-Eis  
Pistazien-Eis, Himbeerkompott, Schlagsahne  
Frisch geschnittenes Obst  
„Käsevariation“  
Bel Paese, Danablu, Préféré Tradition, Birnensenf, Körnerbrot



## GEDECK

Butter, Hummus Oriental, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebratenes Rinder Carpaccio „Cipriani”  
Kraftbrühe mit Pfannkuchen-Talern  
Gelbe Maracuja mit Aperol Spritz  
Seelachs im Bier-Backteig  
mit Cole Slaw Salat, Essig-Mayonnaise und Pommes Frites  
Kirschen-Crêpe mit Nougat und Stracciatella-Eis

### VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing  
Ratatouillecremesuppe  
Gelbe Maracuja mit Aperol Spritz  
Tofu-Burrito mit Pico de Gallo und Guacamole  
Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2023 UNEXPECTED

**Riesling Q.b.A.**  
Weingut Schloss Ortenberg  
Baden / Deutschland  
**0,75 l 37,80 €**

#### 2022 Vet Rooi Olifant

**Cabernet, Merlot, Pinotage, Syrah**  
Weingut Schneider/Steytler  
Stellenbosch, Südafrika  
**0,75 l 38,90 €**

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