



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, Himbeercompott, 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, Himbeercompott, 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.