



MITTAGESSEN

Freitag, 26. Dezember 2025
Agadir / Marokko

VORSPEISEN

Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Thunfisch-Antipasti mit Focaccia

SALAT

Zucchini-Caesar-Salat

SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Korallenbarsch Fillet
Pernodsauce, Spinat, provenzalischer Reis

Geschmorte Rinderroulade
Rotweinsauce, Röstzwiebel, Wurzelgemüse, Spätzle

Madeira Kaninchenrücken
mit glasiertem Möhrchen-Erbsegemüse und Polentaschnitte

DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch-Antipasti mit Focaccia

Solijanka mit saurer Sahne

Geschmorte Rinderroulade

Rotweinsauce, Röstzwiebel, Wurzelgemüse, Spätzle

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ

Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Q.b.A., Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

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.