



ABENDESSEN

Montag, 29. Dezember 2025

Las Palmas / Gran Canaria / Spanien

VORSPEISEN

Cornflakes-Fisch Bällchen mit Wasabi-Schmand

Pulled Pork-Empanada, Tex Mex Bohnensalat, Koriander Dip

SALAT

Tomaten Salat mit Mini Mozzarella

SUPPEN

Kraftbrühe mit Fleischstrudel

Kichererbsensuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Thymian-Hollandaise, Zucchini Ratatouille, Gnocchi

Sweet Chili Asia Ente

Pflaumensauce, Pak Choi, Sesam-Gemüse Bratreis

Spaghetti Carbonara auf Französisch

mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d'Auvergne

DESSERTS

„Rigo Jancsi“

Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen mit Stracciatella-Eis

Panna Cotta mit Erdbeermark und Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Danablu, Lingerot d'Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pulled Pork -Empanada, Tex Mex Bohnensalat, Koriander Dip

Kraftbrühe mit Fleischstrudel

Sweet Chili Asia Ente

Pflaumensauce, Pak Choi, Sesam-Gemüse Bratreis

„Rigo Jancsi“

Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen mit Stracciatell-Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten Salat mit Mini Mozzarella

Kichererbsensuppe mit Kreuzkümmel

Auberginen Moussaka

Panna Cotta mit Erdbeermark und Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Cuvée

Schlossgut Diel

Nahe / Deutschland

0,75l 31,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Niederösterreich / Österreich

0,75l 26,30 €

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