



ABENDESSEN

Dienstag, 30. Dezember 2025
San Sebastian de la Gomera / Spanien

VORSPEISEN

Garnelen Toastie
Ananas-Palmherzen Chutney ~ Harissa-Crème-Fraîche
Panzanella-Graupen Törtchen & Hirschwurzen Wurst

SALAT

Kichererbsen-Karottensalat mit Safran und Minze

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Wolfsbarschfilet
2 Paprikasaucen, Gemüse, Süßkartoffelcreme
Zweierlei Kalbsbäckchen
Portweinsauce, Estragon-Sellerie, Macaire Kartoffeln
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce
Rote Grütze mit Vanillesahne
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Stilton, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Garnelen Toastie
Ananas-Palmherzen Chutney ~ Harissa-Crème-Fraîche
Kraftbrühe mit Käseknusperchen
Zweierlei Kalbsbäckchen
Portweinsauce, Estragon-Sellerie, Macaire Kartoffeln
Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kichererbsen-Karottensalat mit Safran und Minze
Knoblauchcremesuppe
Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips
Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc
Cellar Collection
Weingut Sileni
Marborough / Neuseeland
0,75 l 25,20 €

2020 Shiraz / Cabernet
“Koonunga Hill”
Weingut Pernfolds
Süd - Australien
0,75 l 26,30 €

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