



## 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 Käsekusperchen

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 Käsekusperchen

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.