



## ABENDESSEN

**Sonntag, 4. Januar 2026**  
**Malaga / Spanien**

### VORSPEISEN

Litschi-Vanille Smoothie

Butterfisch-Tomaten Ceviche mit Guacamole und Taco Chips

### SALAT

„Ensalada mixta“

Blattsalat mit Tomaten, Oliven, Paprika und Sardellendressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Hackepeter-Bällchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

### HAUPTGERICHTE

Thunfisch, kurz gebraten

Asia Gewürzsauce, Sesam Spinat, Ananas-Bratreis

Wacholder Wildschweinkeule

Preiselbeersauce, Glühwein-Rotkohl, Kartoffelknödel

“Pasta alla Salmone”

Linguine mit Dill-Zitronensauce, Lachs und Artischocken

### DESSERTS

Spanische Schokoladen-Windbeutel im Himbeersüppchen

Gestürzte Pfirsich-Mascarponecreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Fruchtsauce, Baguette



## GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Butterfisch-Tomaten Ceviche mit Guacamole und Taco Chips

Kraftbrühe mit Hackepeter-Bällchen

Wacholder Wildschweinkeule

Preiselbeersauce, Glühwein-Rotkohl, Kartoffelknödel

Gestürzte Pfirsich-Mascarponecreme

### VEGETARISCHES MENÜ

Litschi-Vanille Smoothie

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Süßkartoffel-Gemüsecurry

mit Papadums, Mango-Palmherzen Chutney und Basmatireis

Spanische Schokoladen-Windbeutel im Himbeersüppchen

### WEINEMPFEHLUNG

**2023 Grüner Veltliner Guglzipf**

Weingut Turmhof

Burgenland / Österreich

**0,75 l 27,30 €**

**2024 Primitivo, Neprica, Puglia IGT**

Tormaresca,

Marchesi Antinori, Italien

**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.