



ABENDESSEN

Mittwoch, 7. Januar 2026
Savona / Italien

VORSPEISEN

Räucherfisch-Mousse mit Roter Bete und Pumpernickel
Mattonella Rohschinken, Cantaloupe Melone, Honigquark

SALAT

Zucchini Salat mit Parmesan Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben
Mediterrane Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet
Dillsauce, Kapern-Schmorgurken, Knoblauch-Thymian Kartoffeln
Estragon Lammkeule
Rotwein-Champignon Jus, Gemüse-Spießchen, Gnocchi
„Asia Touch Pasta“
Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust
Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze
Pfirsich Melba
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bergkäse, Donablu, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Tzatziki, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mattonella Rohschinken, Cantaloupe Melone, Honigquark

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratenes Meerzungenfilet
Dillsauce, Kapern-Schmorgurken, Knoblauch-Thymian Kartoffeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

HAUSMANNSKOST

Vesperteller mit gefülltem Ei und eingelegtem Kürbis

VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini Salat mit Parmesan Dressing
Mediterrane Gemüsecremesuppe
Gemüseomelett mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis
Pfirsich Melba

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder Kabinett

Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,75l 27,90 €

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.