



ABENDESSEN

Montag, 12. Januar 2026
Agadir / Marokko

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

„Ines Redjeb“

Gefüllte Lamm-Teigtaschen mit Linsen-Hummus und Joghurt

SALAT

Marokkanischer „Mechouia“ Grillgemüse-Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpernickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

„Bandnuedeln 1000 und 1 Nacht“

Rindfleisch Tajine, Artischocken, Oliven, Ziegenkäse-Minze Creme

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Kirscheneis, Sauerkirschen, Schokobiskuit, Mandelsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Brillat Savarin, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Ines Redjeb“

Gefüllte Lamm-Teigtaschen mit Linsen-Hummus und Joghurt

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, rote Kartoffeln

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

HAUSMANNSKOST

Toast Hawaii mit Karottensalat und Cocktailsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Marokkanischer „Mechouia“ Grillgemüse-Salat

Shiitake Pilzcremesuppe

Spinat-Bulgur Krokette mit Arabic-Krautsalat und Baba Ganoush

Kirscheneis, Sauerkirschen, Schokobiskuit, Mandelsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75 l 41,00 €

2022 Châteauneuf du Pape Télégramme

Vignoble Brunier

Rhône / Frankreich

0,75 l 49,40 €

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