



MITTAGESSEN

Montag, 12. Januar 2026
Agadir / Marokko

VORSPEISEN

Ananas-Cocktail mit Triple Sekt

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Radicchio-Orangensalat

SUPPEN

Nudelsuppe mit Ingwer und Sprossen

Arabische Muhammara Suppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Rotbarschfilet

gelbe Linsensauce, orientalisches Gemüse, Couscous

„Holsteiner Cordon Bleu“

geträufelte Schnippebohnen, Spiegelei, Butterkartoffeln

“Ein Hauch von Orient”

Geflügel-Hack Spieß mit Sumach-Gurkensalat, Safranreis und Feta-Ofentomate

DESSERTS

Savarin mit Rosenwasser Sirup, Dattel-Feigen Chutney, Vanilleeis

Gemischtes Eis, Brombeeren, Zimtstreusel, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Nudelsuppe mit Ingwer und Sprossen

„Holsteiner Cordon Bleu“

geträufelte Schnippebohnen, Spiegelei, Butterkartoffeln

Savarin mit Rosenwasser Sirup, Dattel-Feigen Chutney, Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Ananas-Cocktail mit Triple Sekt

Arabische Muhammara Suppe

Kürbis-Tortellini Souvlaki

mit Knoblauchsauce und Paprika-Ratatouille

Gemischtes Eis, Brombeeren, Zimtstreusel, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Q.b.A., Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

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