



ABENDESSEN

Dienstag, 17. März 2026

Fremantle / Australien

VORSPEISEN

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Thunfisch mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Gegrillte Rohschinken-Melone mit Couscous-Sommersalat

SALAT

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Fruchtige Currysuppe

HAUPTGERICHTE

Branzino aus dem Mittelmeer

Bruschetta Sauce, Gemüsereis, Knoblauch Baguette

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Linguini mit Geflügelschinken-Sahnesauce, Pesto Rosso und Bel Paese

DESSERTS

Churros-Ring mit Mango Eis und Nougat

Gebrannte Vanille Creme mit Grand Marnier

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gegrillte Rohschinken-Melone mit Couscous-Sommersalat

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Churros-Ring mit Mango Eis und Nougat

AUS DER KALTEN KÜCHE

Vesperteller

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Fruchtige Currysuppe

Gebackene Tomate mit Avocadomus und gelber Pimento-Sauce

Gebrannte Vanille Creme mit Grand Marnier

WEINEMPFEHLUNG

2024 St. Andreasberg Riesling, Q.b.A

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland

0,75l 37,80 €

2022 Tohuwabohu, Cabernet Sauvignon

Weingut Markus Schneider

Rheinfalz / Deutschland

0,75l 41,00 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin