



ABENDESSEN
Sonntag, 5. April 2026
East London / Südafrika

VORSPEISEN
„Poisson Cru Tahitienne“
Roh mariniertes Fisch mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Schwarzwälder Schinkenspeck mit roter Bete und Meerrettich

SALAT
Blattsalat mit Korn-Cracker

SUPPEN
Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE
Branzino aus dem Mittelmeer
Bouillabaisse-Beurre Blanc, Oliven-Gemüsereis

Kalbs-Geschnetzeltes
Shiitake Pilze, Brösel-Rosenkohl, Kartoffelpüree

Geflügel Sosatie
Aprikosen-Chutney, geröstetem Blumenkohl, Kardamonreis

DESSERTS
Weiße Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Provolone, Dana Blu, Taleggio, Birnensenf, Mini Baguette



GEDECK
Butter, Raz el Hanout Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
„Poisson Cru Tahitienne“
Roh mariniertes Fisch mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Kalbs-Geschnetzeltes
Shiitake Pilze, Brösel- Rosenkohl, Kartoffelpüree

Weiße Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

AUS DER KALTEN KÜCHE
Bayerischer Leberkäs-Salat mit Limburger und Kürbiskernbrot

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Korn-Cracker

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

Gebackene Tomate mit Bulgur-Tabouleh und cremiger Tomatensauce

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2025 KWV Sauvignon Blanc
Weingut KWV
Südafrika / Western Cape
0,75l 24,00 €

2025 KWV Shiraz/Syrah
Weingut KWV
Südafrika / Western Cape
0,75l 24,00 €

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