



ABENDESSEN
Freitag, 24. April 2026
Santa Cruz de Tenerife / Spanien

VORSPEISEN

Pistazien-Ziegenkäse Praline mit Portwein-Feigen und Blätterteig

Brokkoli-Tatar mit Pastrami und Birne

SALAT

Farfalle Pasta-Gemüsesalat

SUPPEN

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

“Strammer Lachs”

Schwarzbrot, Kapern, Gurken, Spiegelei, Honig-Senf Dip

Wildschwein Pot au Feu

Calvados-Apfel Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

“Spaghetti Pasta al Baffo con Tonno”

cremige Tomatensauce, Thunfisch, Mozzarella

DESSERTS

„Brutti ma Buoni“

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

Vanille-Eiskaffee Opera

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Pistazien-Ziegenkäse Praline mit Portwein-Feigen und Blätterteig

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Wildschwein Pot au Feu

Calvados-Apfel Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

„Brutti ma Buoni“

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

HAUSMANNSKOST

Linseneintopf mit Wiener Würstchen und Eisbein

VEGETARISCHES MENÜ

Farfalle Pasta-Gemüsesalat

Blumenkohlcremesuppe

Spinatknödel mit Nussbutter und Grana Padano

Vanille-Eiskaffee Opera

WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Elsass / Frankreich
0,75 l 30,50 €

2021 Amarone Della Valpolicella
Corte Giara / Weingut Allegrini
La Groletta / Italien
0,75 l 39,00 €

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