



ABENDESSEN
Dienstag, 26. Mai 2026
Mahón / Menorca / Spanien

VORSPEISEN
Miesmuschel-Cocktail

„Albondigas“
Kleine Fleischbällchen in Tomaten-Sherry Sauce

SALAT
Graupensalat mit Früchten und Chia

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Backerbsen

Spanische Kartoffelsuppe mit Sardellen und Chorizo

HAUPTGERICHTE
Pazifik Seehechtfilet
Curry-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS
Gebackene Ananas, Espresso Eis, Johannisbeeren

Milchreis Panna Cotta mit Mandarinen und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Biryani Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Miesmuschel-Cocktail

Spanische Kartoffelsuppe mit Sardellen und Chorizo

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Graupensalat mit Früchten und Chia

Gemüsekraftbrühe mit Backerbsen

Ofen-Süßkartoffel
mit gebackenen Kichererbsen, Minz Joghurt und Granatapfel

Milchreis Panna Cotta mit Mandarinen und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc Cellar Selection
Weingut Sileni
Marlborough / Neuseeland
0,75l 25,20 €

2023 Malbec Aruma, trocken
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien
0,75 l 25,00 €

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