



ABENDESSEN
Donnerstag, 28. Mai 2026
Málaga / Spanien

VORSPEISEN
California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo
Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT
Kidney Bohnen-Avocado Salat mit Koriander-Vinaigrette

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießnocken

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Dillreis

Wildschwein-Sauerbraten
Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Pistazien Krokette

„Pollo en Pepitoria“
Hähnchenbrust in Safran-Mandelsauce mit Ofen-Karotten
und Kartoffel-Olivenpüree

DESSERTS
Gebackene Teigtasche mit Süßkartoffeln, Zimt und Honig

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



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

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Dillreis

Gebackene Teigtasche mit Süßkartoffeln, Zimt und Honig

VEGETARISCHES MENÜ
Kidney Bohnen-Avocado Salat mit Koriander-Vinaigrette

Weißer Spargelcremesuppe

Andalusischer Kichererbsen-Spinat-Eintopf mit pochiertem Ei

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75l 27,30 €

2023 Chianti DOCG, trocken
Weingut Castello di Querceto,
Toskana
0,75l 27,30 €

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