



ABENDESSEN
Freitag, 29. Mai 2026
Gibraltar / Großbritannien

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

Kalbszunge mit Rucola und Granatapfelcreme

SALAT

Linsen-Karottensalat mit gepickeltem Gemüse

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Kichererbsen-Tomatensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE

„Fish & Chips“

Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Essig-Estragon Mayo und Pommes Frites

Schweinefilet im **Speckmantel**
Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

Marokkanische Lamm-Tajine
mit Backpflaumen, Gemüse und Safran-Couscous

DESSERTS

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

Sesam-Karamellschnitte mit Mangoeis und Pistazien

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, **Himbeer**-Balsamic, Focaccia



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Kalbszunge mit Rucola und Granatapfelcreme

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Fish & Chips“

Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Essig-Estragon Mayo und Pommes Frites

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ

Linsen-Karottensalat mit gepickeltem Gemüse

Kichererbsen-Tomatensuppe mit Ingwer

Tofu-Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Sesam-Karamellschnitte mit Mangoeis und Pistazien

WEINEMPFEHLUNG

2024 St. Andreasberg Riesling, QbA, trocken
Weingut Schloss Ortenberg,
Baden, 12% Vol.
0,75l 37,80 €

2023 Spätburgunder, QbA, feinfruchtig
Weingut Schloss Ortenberg,
Baden, 12.5% Vol.
0,75l 27,50 €

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