



ABENDESSEN

Mittwoch, 03. Juni 2026

Santander / Spanien

VORSPEISEN

Gebeiztes Thunfisch Tatar
mit Limettencreme und Wasabiknusper

Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet
Ananas-Sambalsauce, Chinakohl, Sesam-Calrose Reis

Schweinefilet am Stück gebraten
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

Lammragout alla Romana
Gnocchi, Kräuter-Ciabatta, Parmesan-Chips

DESSERTS

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebeiztes Thunfisch Tatar
mit Limettencreme und Wasabiknusper

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Lammragout alla Romana
Gnocchi, Kräuter-Ciabatta, Parmesan-Chips

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Indisches Gemüsecurry
Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi, Napa Valley,
Kalifornien, USA, 12,5% Vol.

0,75l 25,20 €

2023 Cabernet Sauvignon Woodbridge,
trocken
Weingut Mondavi, Central Valley,
Kalifornien, USA, 13.5% Vol

0,75l 26,30 €

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