



ABENDESSEN
Donnerstag, 04. Juni 2026
Le Verdon-sur-Mer / Frankreich

VORSPEISEN
Gemüse-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Flusskrebs-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT
Caesars Palace Salad

SUPPEN
Französische Zwiebelsuppe

Gemüsecremesuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Spaghetti Carbonara “French Style”
mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne

DESSERTS
Bananen-Nougat Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Sauce Tatare, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Flusskrebs-Brioche mit Antipasti und Dip

Französische Zwiebelsuppe

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Gemüse-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Gemüsecremesuppe mit Röstbrot

Broccoli-Polenta Tarte, Rucola Pesto, Parmesan Knusper

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône Tal / Frankreich
0,75 l 37,80 €

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