



ABENDESSEN

Montag, 08. Juni 2026

Ijmuiden / Amsterdam / Niederlande

VORSPEISEN

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Pulled Pork-Crostini mit Rauch-Frucht Chutney

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Einlage

Blumenkohlsuppe mit Kurkumasahne

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Sambalkruste

Sternanissauce, Chinakohl, Calrose Reis

Waldpilz-Rinderragout

Glühwein-Pflaumen, Wurzelgemüse, Polentaschnitte

Poulardenbrust

Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Makkaroni

DESSERTS

Schoko Ganache Tarte mit Marillenröster

Dinkelflocken-Stachelbeer Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Paprika Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Tafelspitzkraftbrühe mit Einlage

Waldpilz-Rinderragout

Glühwein-Pflaumen, Wurzelgemüse, Polentaschnitte

Schoko Ganache Tarte mit Marillenröster

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Blumenkohlsuppe mit Kurkumasahne

Gemüse-Strudel mit Rosinenreis und Minz-Creme Fraiche

Dinkelflocken-Stachelbeer Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chenin Blanc, trocken

Weingut Kaapzicht

Stellenbosch / Südafrika

0,75l 24,00 €

2024 Kaleidoscope, trocken

Weingut Kaapzicht

Stellenbosch, Südafrika

0,75l 24,00 €

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