



ABENDESSEN

Samstag, 21. März 2026

Iquique / Chile

VORSPEISEN

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Palatello Rohschinken Toastie mit Knoblauch Aioli

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet

Speck-Zwiebelschmelze, glasierte Gurken, Dill-Kartoffeln

Chimichurri-Lammkeule

Rotwein-Pflaumen, Blumenkohlcreme, Thymian-Polenta

„Farfalle Salmón Desmenuzado“

mit Zitronen-Dill Sauce, Lachsflocken, Erbsen und Bergkäse

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Birne Helene Eis, Orangen Sauce, Granola, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Préféré Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Masala-Frischkäse, Romesco Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Chimichurri-Lammkeule

Rotwein-Pflaumen, Blumenkohlcreme, Thymian-Polenta

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

HAUSMANNSKOST

Kalter Braten mit Remoulade, Bratkartoffeln und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginen Piccata mit Gemüsecompott und Olivenreis

Birne Helene Eis, Orangen Sauce, Granola, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Medalla Real Reserva

Sauvignon Blanc

Santa Rita / Valle Central / Chile

0,75 l 20,70 €

2024 Familia Bresesti

Cabernet Sauvignon

Canelones / Uruguay

0,75 l 20,70 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.