



ABENDESSEN

Dienstag, 24. März 2026

Callao / Peru

VORSPEISEN

“Tiradito de Pagro”

Rotbarschfilet-Scheiben mit Ingwer, Chili, Mango und Kartoffelstroh

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Grüner Papaya Salat mit Karotten und Erdnüssen

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Turmeric-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Hackfleisch Lasagne „Florentina“

Tomaten-Kapern Kompott, Bergkäse, Balsamico-Gemüse

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Provolone, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Ras el Hanout-Linsen Dip, Blauschimmelkäse Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

“Tiradito de Pagro”

Rotbarschfilet-Scheiben mit Ingwer, Chili, Mango und Kartoffelstroh

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

HAUSMANNSKOST

Bratwurst mit Senf, Krautsalat und Stampfkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Grüner Papaya Salat mit Karotten und Erdnüssen

Spargelcremesuppe

Ofen-Süßkartoffel

mit gebackenen Kichererbsen, Minz Joghurt und Granatapfel

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2024 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhod

Toscana / Italien

0,75 l 25,20 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Gols, Burgenland / Österreich

0,75 l 26,30 €

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