



## ABENDESSEN

Mittwoch, 25. März 2026

Callao / Peru

### VORSPEISEN

Wassermelone mit Ziegenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Miesmuscheln à la Chalaca mit Salsa Criolla

### SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

### SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Anden Kartoffel-Käsesuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarsch Filet  
Bruschetta Sauce, Gemüsereis, Knoblauch Baguette

Rinderhüfte „Asado de Res“  
Chimichurri Sauce, Schmorwurzelgemüse, Kartoffelgratin

Schinkenspeck-Kaninchenrücken  
Senfsauce, cremiger Wirsing, Schupfnudeln

### DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Himbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Piña-Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



## GEDECK

Butter, Auberginen Mutabal, Knoblauch-Kräuter-Quark, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuscheln à la Chalaca mit Salsa Criolla

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Asado de Res“

Chimichurri Sauce, Schmorwurzelgemüse, Kartoffelgratin

Stracciatella Eis, Mango, Piña-Colada, Schlagsahne

### HAUSMANNSKOST

Kasseler mit Kartoffelsalat, Händlmaier-Senf und Brezel

### VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Ziegenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Anden Kartoffel-Käsesuppe

Curry-Graupen mit Hummus, Brokkoli und Linsen Chips

Pralinenmousse-Törtchen mit Himbeeren und Sabayon

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2023 Fernweh Riesling

Remstalkellerei Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland

0,75 l 26,30 €

#### 2022 Ursprung

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,30 €

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