



ABENDESSEN

Montag, 30. März 2026
Esmeraldas / Ecuador

VORSPEISEN

Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Latino-Flammkuchen mit Guacamole

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust à l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

„Pasta alla Norcina“

Penne mit Pilzrahmsauce, Blutwurst, Schmorzwiebel
und Parmesan

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Baileys-Eis-Kaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Thymian-Baguette



GEDECK

Butter, Chimichurri-Frischkäse, Paprika Tapenade, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust à l'orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

HAUSMANNSKOST

Schweinebraten im Brotteig mit Eier-Meerrettich

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Baileys-Eis-Kaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay

„Gran Vina Sol“

Miguel Torres

Penedès / Spanien

0,75 l 26,30 €

2020 Shiraz

Cabernet Sauvignon, Koonunga Hill

Penfolds Koonunga Hill

Südaustralien / Australien

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.