



## ABENDESSEN

**Mittwoch, 8. April 2026**  
**Santo Tomas de Castilla / Guatemala**

### VORSPEISEN

Cantaloupe Melone mit Honig-Ziegenkäse und Pinienkernen  
Cajun Pulled Pork mit Cole Slaw und Körner-Kracker

### SALAT

„Picado de Rábano“  
Radieschensalat mit Koriander und Limetten Dressing

### SUPPEN

Consomme mit Mohn-Blätterteig  
Blumenkohlcremesuppe

### HAUPTGERICHTE

„Strammer Lachs“  
Schwarzbrot, Kapern, Gurken, Spiegelei, Honig-Senf Dip  
Geschmorte Wildschweinkeule  
Rotwein-Beeren Sauce, Speck-Rosenkohl, Schupfnudeln  
„Pasta Island Brezze“  
Rigatoni mit Spinat-Kokossauce, Gewürztomaten und Shrimps

### DESSERTS

„Borracho“  
Betrunkener Kuchen mit Karamellsauce und Früchten  
Kirsch-Eisbecher  
Frisch geschnittenes Obst  
„Käsevariation“  
Parmesan, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



## GEDECK

Butter, Kürbis Hummus, Ahornsirup-Anis Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Cantaloupe Melone mit Honig-Ziegenkäse und Pinienkernen  
Consomme mit Mohn-Blätterteig  
Geschmorte Wildschweinkeule  
Rotwein-Beeren Sauce, Speck-Rosenkohl, Schupfnudeln  
„Borracho“  
Betrunkener Kuchen mit Karamellsauce und Früchten

### HAUSMANNSKOST

Saurer Wurstsalat mit gekochtem Ei und ofenfrischem Salzstangerl

### VEGETARISCHES MENÜ

„Picado de Rábano“  
Radieschensalat mit Koriander und Limetten Dressing  
Blumenkohlcremesuppe  
Spinatknödel mit Nussbutter und Grana Padano  
Kirsch-Eisbecher

### WEINEMPFEHLUNG

**2022 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé**

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

**0,75 l 37,80 €**

**2019 Brunello di Montalcino DOCG**

Castello Banfi

Toskana / Italien

**0,75 l 62,00 €**

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