



ABENDESSEN

Dienstag, 14. April 2026
Santo Domingo / Dominikanische Republik

VORSPEISEN

Mit Glühwein pochierte Birne und Ziegenkäse Mousse

* Entenbrust mit Fenchel-Orangen Salat und Cumberland Sauce

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarsch Filet

Bruschetta Sauce, Gemüsenudeln, Knoblauch Baguette

Geschmorte Wildschweinkeule

Preiselbeersauce, Schmorapfelsalat, Estragon-Kartoffelgratin

Kokos Crunch Hähnchenbrust

Masala Sauce, Piri Piri-Gemüse, Latino Linsenreis

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Gewürzbutter, Basilikum-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

* Entenbrust mit Fenchel-Orangen Salat und Cumberland Sauce

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Geschmorte Wildschweinkeule

Preiselbeersauce, Schmorapfelsalat, Estragon-Kartoffelgratin

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

HAUSMANNSKOST

Bayerischer Weißwurstsalat mit Laugenstange

VEGETARISCHES MENÜ

Mit Glühwein pochierte Birne und Ziegenkäse Mousse

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

Curry-Graupen mit Hummus, Brokkoli und Linsen Chips

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren 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 €

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.