



ABENDESSEN

Mittwoch, 15. April 2026

Samaná Halbinsel / Dominikanische Republik

VORSPEISEN

California *Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Balsamico-Geflügelleber „Vol au Vent“

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Spargelcremesuppe mit Distelöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

*Cajun-Honig-Schweinefilet

Kokos-Creole Sauce, Rosenkohl, Zimt-Kartoffelpüree

„Chimi Burger“

Rindfleischpatty mit Milchbrötchen, Pimenta Dip, Schmorzwiebeln,
Krautsalat und Pommes Frites

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce und Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Negro Bohnen Dip, Sellerie-Blaukäse Crème, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

California *Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Kraftbrühe mit Grießnocken

Cajun-Honig-*Schweinefilet

Kokos-Creole Sauce, Rosenkohl, Zimt-Kartoffelpüree

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

HAUSMANNSKOST

Speck-Zwiebel Kuchen mit Kräuter-Crème Fraîche und Eisbergsalat

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Spargelcremesuppe mit Distelöl

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

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.