



ABENDESSEN

Samstag, 25. April 2026
Baltimore / Maryland / USA

VORSPEISEN

Joghurteis-Matcha Smoothie mit Chia

Pazifik *Gelbflossen Tuna Poke

SALAT

Gekochter Karotten-Selleriesalat

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Frühlingszwiebel Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet

Speck-Zwiebel-Butter, Dillgurken, Salzkartoffeln

Chimichurri-Truthahnsteak

Pilzsauce, geschmortes Zwiebelgemüse, Plantain-Kartoffelstampf

„Linguini Santa Barbara”

mit Cajun-Gewürzsauce, Garnelen, Röstgemüse und Knoblauchbrot

DESSERTS

“Mississippi Mud Pie”

Super saftiger Schoko-Mousse Kuchen mit Beeren und Sahne

“Ice Cream Sundae”

Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne, Nüsse und Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Kräuter-Feta Dip, Meerrettichcreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pazifik *Gelbflossen Tuna Poke

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Gebratenes Schollenfilet

Speck-Zwiebel-Butter, Dillgurken, Salzkartoffeln

“Mississippi Mud Pie”

Super saftiger Schoko-Mousse Kuchen mit Beeren und Sahne

„STRAMMER MAX“

Schwarzbrot mit *Schinkenspeck, *Spiegelei und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ

Gekochter Karotten-Selleriesalat

Frühlingszwiebel Cremesuppe

Türkische Tomaten-Keftedes mit Hirtenkäsecreme

“Ice Cream Sundae”

Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne, Nüsse und Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC

Cantine San Silvestro

Piemont / Italien

0,75 l 27,30 €

2022 Black Print

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75 l 33,60 €

* 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.