



## **ABENDESSEN**

**Freitag, 19. Juni 2026**  
**IJmuiden / Niederlande**

### **VORSPEISEN**

Superfood Ananas-Sellerie-Chia Smoothie

California Sushi-Rolls mit Ketjap-Manis-Mayo

### **SALAT**

Classic Caesar-Palace-Salat

### **SUPPEN**

Asiatische Geflügel-Glasnudelsuppe

Linsen-Kokos-Suppe mit Kreuzkümmel

### **HAUPTGERICHTE**

Glattbutt im Serrano Schinken

Pimento-Thymian-Sauce, Feta-Käse, griechischer Olivenreis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Gurken-Tomaten-Salat, Butterkartoffeln

Spaghetti Carbonara "French Style"

mit Baguette-Salami, Champignons und Bleu d'Auvergne

### **DESSERTS**

„Bosche Bollen“

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Kirschen und Baileys-Eis

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassis-Grütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Gorgonzola, Chaumes, Aprikosensenf, Grissini



Butter, Pesto Rosso, Guacamole, Brotauswahl

### **UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

California Sushi-Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Asiatische Geflügel-Glasnudelsuppe

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Gurken-Tomaten-Salat, Butterkartoffeln

„Bosche Bollen“

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Kirschen und Baileys-Eis

### **VEGETARISCHES MENÜ**

Superfood Ananas-Sellerie-Chia Smoothie

Linsen-Kokos-Suppe mit Kreuzkümmel

Gemüseomelett mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassis-Grütze, Baiser, Schlagsahne

### **WEINEMPFEHLUNG**

**2022 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé**

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

**0,75 • 137,80 €**

**2022 Vet Rooi Olifant**

Schneider / Steytler

Stellenbosch / Südafrika

**0,75 l • 38,90 €**