



ABENDESSEN

Mittwoch, 29. Juli 2026

Port of Tyne (Newcastle) / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

Geflügel Frühlingsrolle mit Biryani Reissalat

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip Filet

Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Weißwein-Rosmarin Kaninchenfilet

mit Oliven-Fenchelkompott und gebratener Grießschnitte

DESSERTS

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Caramel

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geflügel Frühlingsrolle mit Biryani Reissalat

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguine „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Caramel

WEINEMPFEHLUNG

2023 Fernweh Riesling

Winzer-genossenschaft

Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 26,30 €

2022 Tohuwabohu

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 41,00 €

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