



ABENDESSEN

Freitag, 21. August 2026
Qaqortoq / Grönland

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüserieis

Schweinefilet Schnitzel

Sauce Hollandaise, weißer Spargel, Petersilienkartoffeln

Spaghetti Carbonara “French Style”

mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrische Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Schweinefilet Schnitzel

Sauce Hollandaise, weißer Spargel, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

HAUSMANNSKOST

Schweizer Wurst-Käsesalat mit Phoenix Brot

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Tofu-Käse Schnitzel

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Bayrische Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2023 Müller Thurgau

Winzergenossenschaft Sommerach

Franken / Deutschland

0,75 l • 25,80 €

2022 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Burgenland / Österreich

0,75 l • 26,30 €

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