



ABENDESSEN

Samstag, 05. September 2026
Hamburg

VORSPEISEN

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Küsten Kartoffeln

Geschmorte Rinderbäckchen

Rotwein Balsamico Jus, Pfeffergemüse, Herzoginkartoffeln

„Asia Touch Pasta“

Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust

Chinakohl, Erdnussbutter Sauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Pfirsich Melba

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Honig-Senf Dip, Crème de Ratatouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Geschmorte Rinderbäckchen

Rotwein Balsamico Jus, Pfeffergemüse, Herzoginkartoffeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginenomelett

mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Pfirsich Melba

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 €

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