



ABENDESSEN

Dienstag, 15. September 2026

Riga / Lettland

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Getrübte Kartoffelsuppe mit Kräutercroutons

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serranoschinken

Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüserieis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Spaghetti Carbonara "French Style"

mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d'Auvergne

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayerische Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Gorgonzola, Lingot d'Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Getrübte Kartoffelsuppe mit Kräutercroutons

Tofu-Käse Schnitzel

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Bayerische Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2023 Hullabaloo Cuvée

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 33,60 €

2022 Tohuwabohu Cabernet Sauvignon

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.“