



ABENDESSEN

Mittwoch, 16. September 2026

Klaipėda / Litauen

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet

Ananas-Sambalsauce, Pak Choy, Sesam-Calrose Reis

Schweinefilet Medaillons

Riga Pfifferlings Sauce, gebackener Blumenkohl, Kartoffelcreme

Lammragout alla Romana

Gnocchi, Kräuter-Ciabatta, Parmesan-Chips

DESSERTS

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Karotten-Ananas Hummus, Chimichurri Crème, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Schweinefilet Medaillons

Riga Pfifferlings Sauce, gebackener Blumenkohl, Kartoffelcreme

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Indisches Gemüsecurry

Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhod

Toscana / Italien

0,75 l • 25,20 €

2023 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toscana / Italien

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.“