



ABENDESSEN

Dienstag, 29. September 2026

Hamburg / Deutschland

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, Kartoffeln

Lammkeule „Dijonaise“

Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

„Asia Touch Pasta“

Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust

Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Aprikosengrütze

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Sauce Rouille, Basilikum Pesto Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Lammkeule „Dijonaise“

Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

Eierlikör-Schokomousse mit Aprikosengrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginenomelett

mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Fernweh Riesling

Remstalkellerei Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland

0,75 l 26,30 €

2022 Ursprung Q.b.A.

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.“