



ABENDESSEN
Dienstag, 06. Oktober 2026
Cádiz / Spanien

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Zucchini-salat mit Parmesandressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstnockerl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE
Gegrillte Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Calvados Sauce, Gemüse-Sortiment, Kartoffelpfannkuchen

Rosmarin-Kaninchenfilet
Sherry-Sahne Sauce, Letscho, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS
Mango-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa-Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Karotten-Ananas Hummus, Chimichurri Crème, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstnockerl

Gegrillte Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Mango-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchini-salat mit Parmesandressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Rojo e Verde“
Pochiertes Ei mit Chimichurri-Hollandaise, Blattspinat und Polenta Muffin

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sileni Cellar Selection
Sauvignon Blanc
Weingut Sileni
Marlborough, Neuseeland
0,75 l • 25,20 €

2020 Quinta Quietud
Bodega Quinta Quietud
Kastilien León / Spanien
0,75 l • 44,10 €

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