



ABENDESSEN
Mittwoch, 07. Oktober 2026
Tanger / Marokko

VORSPEISEN

Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Coleslaw

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust à l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

„Pasta di Foresta“

Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Baileys Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Kreolischer Dip, Grüne Oliven Tapenade, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust à l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Baileys Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2024 Steirisch Klassik Sauvignon Blanc

Weingut Tement

Steiermark / Österreich

0,75 l • 34,70 €

2022 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Burgenland / Österreich

0,75 l • 26,30 €

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