



MITTAGESSEN
Mittwoch, 07. Oktober 2026
Tanger / Marokko

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT
Arabischer Couscous Salat mit Trockenfrüchten

SUPPEN
Eierflockensuppe mit Palmherzen

Raz el Hanout-Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maître d’Hôtel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Marokkanisches Schmorhähnchen
mit Auberginen-Tomaten Kompott, Hummus und Fladenbrot

DESSERTS
Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Thai Sweet Chili Ketchup, Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Eierflockensuppe mit Palmherzen

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Raz el Hanout-Romanescocremesuppe

Blumenkohl Chakalaka mit Zitronenreis und Kräuter dip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland
0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland
0,25 l • € 6,50

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