



ABENDESSEN
Freitag, 09. Oktober 2026
Cartagena / Spanien

VORSPEISEN
Shrimpscocktail mit Avocado und Toast

Vitello Tonnato

SALAT
Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Pazifik Barschfilet
Ananas-Sambalsauce, Pak Choy, Sesam-Calrose Reis

Würziges Lammragout
Palmherzen Salsa, Fruchtspießchen, Cumin Süßkartoffeln

“Pasta Aglio e Olio di Mare”
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili und Meeresfrüchten

DESSERTS
Cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Espresso Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Minz-Hummus, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Shrimpscocktail mit Avocado und Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Würziges Lammragout
Palmherzen Salsa, Fruchtspießchen, Cumin Süßkartoffeln

Cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

„Omelette Ranchero”
Paprika, Champignons, Kartoffeln, Pico de Gallo Salsa

Espresso Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l • 33,60 €

2022 Tohuwabohu Cabernet Sauvignon
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l • 41,00 €

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