



ABENDESSEN

Samstag, 10. Oktober 2026
Ibiza-Stadt / Ibiza / Spanien

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minz-Pfefferöl

Meeresfrüchtecocktail mit Romesco Dip

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Pescado de atún“

Gebratener Thunfisch, Pisto-Mancha-Gemüse, gelber Reis

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Hackfleisch-Cannelloni mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

„Tarta de Santiago“

Mandelkuchen, Dattel-Feigen Chutney, Vanilleeiscreme

Gemischtes Eis, Blutorangen-Pfirsich Kompott, Karamellkeks

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Brie de France, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Sauce Rouille, Basilikum Pesto Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchtecocktail mit Romesco Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

„Tarta de Santiago“

Mandelkuchen, Dattel-Feigen Chutney, Vanilleeiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio

mit Frischkäse, Croutons und Minz-Pfefferöl

Tomatencremesuppe

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Gemischtes Eis, Blutorangen-Pfirsich Kompott, Karamellkeks

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chardonnay “Gran Vina Sol”

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien

0,75 l • 26,30 €

2023 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien

0,75 l • 25,00 €

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