



ABENDESSEN

Montag, 12. Oktober 2026

Olbia / Sardinien / Italien

VORSPEISEN

Apfelmousse mit Pistazien Crème fraîche

Asia Geflügeltasche, Kejap Manis Sauce, Sweet Chili-Gemüse

SALAT

Fenchel-Sellerie Salat mit Orangen

SUPPEN

Kräftige Fleischbrühe mit Speckknödel

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Blauer Seehecht

japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Fusilli Pasta & Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Oliven-Pesto

DESSERTS

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Espresso Eis

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Meerrettich Crème, Spinat Borani, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Asia Geflügeltasche, Kejap Manis Sauce, Sweet Chili-Gemüse

Kräftige Fleischbrühe mit Speckknödel

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Espresso Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Fenchel-Sellerie Salat mit Orangen

Brokkolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2024 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC

Cantine San Silvestro

Piemont / Italien

0,75 l • 27,30 €

2024 Primitivo, Neprica, Puglia IGT

Tormaresca

Marchesi Antinori, Italien

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.“