



ABENDESSEN

Montag, 21. September 2026

Hamburg / Deutschland

VORSPEISEN

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seelachsfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Kartoffeln

Glasierter Kalbsrollbraten

Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Rosmarin-Gnocchi

„Asia Touch Pasta“

Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust

Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Pfirsich Melba

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Gorgonzola, Chaumes, Birnensenf, Baguette



GEDECK

Butter, Meerrettichcreme, Muhammara, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Glasierter Kalbsrollbraten

Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Rosmarin-Gnocchi

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginenomelett

mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Pfirsich Melba

WEINEMPFEHLUNG

2023 Fernweh Riesling

Remstalkellerei Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,75 l • 26,30 €

2022 Ursprung Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 27,30 €

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