



ABENDESSEN

Montag, 13. Juli 2026

Kiel / Deutschland

VORSPEISEN

Ananas-Mango Cocktail mit Kokos

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Kingklip Filet

Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Schweinerücken mit Speck-Pilzfülle

Wacholderrahmsauce, gebackene Karotten, Kartoffeltaler

Cornflakes-Käse Putenrolle

Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS

Buttermilchwaffel mit Gewürzbirne und Joghurteis

Weißes Schokoladenmousse mit Blaubeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Schweinerücken mit Speck-Pilzfülle

Wacholderrahmsauce, gebackene Karotten, Kartoffeltaler

Buttermilchwaffel mit Gewürzbirne und Joghurteis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Weißes Schokoladenmousse mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Hole in the Water

Weingut Konrad

Marborough / Neuseeland 12,5% Vol.

0,75l

27,30 €

2023 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toscana / Italien, 12,5% Vol.

0,75l

27,30 €