



ABENDESSEN
Samstag, 13. Juli 2024
Wismar / Deutschland

VORSPEISEN

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Blutwurst-Knusperrolle
Rettich-Sesamsalat, Honig-Apfelragout

SALAT

Blattsalat mit Aprikosen und Grana Padano

SUPPEN

Entenessenz mit Trüffelnockerl

Schwarzwurzelcremesuppe mit Brotbrösel

HAUPTGERICHTE

Leicht gebeizter Lachs
Zwiebel-Kapern Salsa, Dillschmand, Pellkartoffeln

Hirschkeule an Wildpfeffersauce
Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl, Dauphin-Kartoffelplätzchen

Hähnchenbrust Souflaki
Frischkäsesauce, Ratatouille, Salbeignocchi

DESSERTS

Schokoladen Tarte mit Chili und Mangoeis

Espresso-Krokantcreme mit Stachelbeerkompott

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Knusperrolle
Rettich-Sesamsalat, Honig-Apfelragout

Entenessenz mit Trüffelnockerl

Leicht gebeizter Lachs
Zwiebel-Kapern Salsa, Dillschmand, Pellkartoffeln

Schokoladen Tarte mit Chili und Mangoeis

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Aprikosen und Grana Padano

Schwarzwurzelcremesuppe mit Brotbrösel

Zucchini-Omelett
mit pikanter Salsa Manila und Knoblauch-Klebreis

Espresso-Krokantcreme mit Stachelbeerkompott

WEINEMPFEHLUNG

2022 Alte Reben Grüner
Veltliner Guglzipf
Weingut Turmhof
Kamptal / Österreich 12,5% Vol.
0,75l € 26,00

2021 Stiegelmar
Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich 12,5 % Vol.
0,75l € 25,00