



ABENDESSEN
Sonntag, 14. Juli 2024
Nord-Ostsee-Kanal

VORSPEISEN
Tomate & Mozzarella „Caprese“

Putenbrust mit Weißwein-Pfirsich und Rosmarin-Sabayon

SALAT
Salat „Alles Grün“ mit Joghurt-Jalapeno Dressing

SUPPEN
Scharfe Glasnudelsuppe

Mediterrane Gemüsesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratene Königsmakrele
Sauce Bearnaise, Brokkolicreme, Schmorkartoffeln

Schweinefilet Medaillons
Pfefferrahmsauce, Chorizo-Wirsing, Safranspätzle

„Jackson´s Penne“
Hackfleisch in Kräutersauce mit Champignons,
Tomaten und Parmesan

DESSERTS
Rote Grütze mit Haselnusseis und Vanillesahne

Schokoladen Amaretto Tiramisu mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Gorgonzola, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Putenbrust mit Weißwein-Pfirsich und Rosmarin-Sabayon

Scharfe Glasnudelsuppe

Gebratene Königsmakrele
Sauce Bearnaise, Brokkolicreme, Schmorkartoffeln

Schokoladen Amaretto Tiramisu mit Mango

VEGETARISCHES MENÜ
Tomate & Mozzarella „Caprese“

Mediterrane Gemüsesuppe mit Croutons

Spargel-Wok mit Palmenherzen, Bambus und Soja

Rote Grütze mit Haselnusseis und Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Riesling Robert Weil
Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 29,50

2020 Tohuwabohu Cabernet Sauvignon
Merlot, Cabernet Franc
Weingut Schneider
Rheinpfalz / Deutschland 14,5% Vol.
0,75l € 39,00