



ABENDESSEN

Montag, 26. August 2024
Fowey / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Shrimps-Fisch-Cocktail mit Toast

Togarashi Entenbrust
Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

SALAT

Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet
Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Carbonara di Gamberetto“
Linguini mit Garnelen, Salami und Gemüse in Sahnesauce

DESSERTS

Eierlikör-Mousse mit Himbeeren & Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Walnusseis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Körnerbrot



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Shrimps-Fisch-Cocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Eierlikör-Mousse mit Himbeeren & Whiskey-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“
Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Mango-Streusel mit Sesam und Walnusseis

WEINEMPFEHLUNG

2020 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E.
Trimbach, Ribeauvillé
Elsass / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 29,00

2021 Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure – Roi
Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.
0,75l € 29,00