



ABENDESSEN
Sonntag, 01. September 2024
Aberdeen / Schottland / GB

VORSPEISEN

Thunfisch Tatar mit Avocado und Chia Knusper

Blutwurst-Knusperrolle mit Rahmsauerkraut

SALAT

Vietnam Gemüse Pho Salat

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
Krustentiersauce, Tomaten-Fenchelkompott, Safranrisotto

Krosse Spanferkelkeule
Thymian-Zitronensauce, Zucchini, Knoblauchkartoffeln

Geschnetzelte Hähnchenbrust
Whiskysauce, Walnussgemüse, Schupfnudeln

DESSERTS

Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Bleu d’Auvergne, Pont-l’Évêque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Thunfisch Tatar mit Avocado und Chia Knusper

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Krosse Spanferkelkeule
Thymian-Zitronensauce, Zucchini, Knoblauchkartoffeln

Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Vietnam Gemüse Pho Salat

Tomatencremesuppe

Gorgonzola-Champignons mit Kartoffelstampf und Pesto Genovese

Mascarpone-Biskuit Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Chardonnay
“Gran Vina Sol”
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien 13,5% Vol.
0,75l € 26,00

2022 Los Vascos
Cabernet Sauvignon
Weingut Los Vascos
Central Valley / Chile 14% Vol.
0,75l € 19,50