



ABENDESSEN

Montag, 02. September 2024

Ullapool / Schottland / GB

VORSPEISEN

Überbackene Grünschalenmuscheln „Rockefeller“

Beef Tatar „Worchestershire“ mit Toast

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkernen

HAUPTGERICHTE

Bachforellenfilet

Weißweinsauce, Linsen-Gemüse, Rote Kartoffeln

Asiatische Chili-Ente

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratnudeln

Pistazien-Kalbskeule

Portweinsauce, Wirsing, Waldpilz-Kartoffelcreme

DESSERTS

Mandeltörtchen, Schokoladen-Ganache, Honig-Joghurt Eis

Baileys Mousse mit Himbeerkompott

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Gorgonzola, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalenmuscheln „Rockefeller“

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Asiatische Chili-Ente

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratnudeln

Mandeltörtchen, Schokoladen-Ganache, Honig-Joghurt Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkernen

Gebackene Kürbisbällchen mit Romanesco und Chili-Käsesacue

Baileys Mousse mit Himbeerkompott

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Steirisch Klassik
Weingut Tement
Steiermark / Österreich 12,5% Vol.
0,75l € 33,00

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