



### ABENDESSEN

**Dienstag, 03. September 2024**  
**Tobermory / Schottland / GB**

### VORSPEISEN

Bergkäse Mousse mit Pfeffer-Tomaten

Sushi Variation mit Wakame & Ingwer

### SALAT

Caesar's Palace Salad

### SUPPEN

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Eierflocken

Rote Rüben Suppe mit Croutons

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Eisflunderfilet  
Weißwein-Holundersauce, Balsamico Feigen, Kartoffelcreme

Wildschweinragout  
Wacholdersauce, Schmorkürbis, Grießplätzchen

Penne Pasta & Pancetta  
Taleggio-Gemüsesauce, Pomodoro-Schmand

### DESSERTS

Apfelkompott mit Granatapfeleis, Salted Caramel und Schmalzgebäck

Pflaumen-Mohn Mousse mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



### GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

### UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Sushi Variation mit Wakame & Ingwer

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Eierflocken

Wildschweinragout  
Wacholdersauce, Schmorkürbis, Grießplätzchen

Apfelkompott mit Granatapfeleis, Salted Caramel und Schmalzgebäck

### VEGETARISCHES MENÜ

Bergkäse Mousse mit Pfeffer-Tomaten

Rote Rüben Suppe mit Croutons

Knusper Zucchini „Sweet & Sour“ mit Pak Choi & Sesamreis

Pflaumen-Mohn Mousse mit Johannisbeeren

### WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Hullabaloo Cuvée  
Trocken, Weingut Markus Schneider  
Pfalz / Deutschland 13% Vol.  
0,75l € 32,00

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