



ABENDESSEN
Samstag, 07. September 2024
Portbury (Bristol) / England / GB

VORSPEISEN
Gebackener Garnelentoast
mit Chinakohlsalat und Ponzu-Chili Schmand

Campari-Orangen mit Gorgozola und Chester Stick

SALAT
Mediterraner Kartoffelsalat

SUPPEN
Vietnamesische Gemüse Pho Suppe mit Glasnudeln

Kohlsuppe mit Schwarzwälder Schinken

HAUPTGERICHTE
Kurz gebratener Thunfisch
Salsa Rosso, grüner Spargel, kreolischer Reis

Schweinefilet im Blätterteig
Englische Senfsauce, Schmor-Kürbis, Rotkohlcreme

Getrüfflete Hähnchenbrust
schwarze Olivensauce, Tomaten-Kompott, Feta Käse-Couscous

DESSERTS
Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Eis

Eierlikör-Brombeeren Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Grüne Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebackener Garnelentoast
mit Chinakohlsalat und Ponzu-Chili Schmand

Kohlsuppe mit Schwarzwälder Schinken

Schweinefilet im Blätterteig
Englische Senfsauce, Schmor-Kürbis, Rotkohlcreme

Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Campari-Orangen mit Gorgozola und Chester Stick

Vietnamesische Gemüse Pho Suppe mit Glasnudeln

Irische Kartoffelfladen mit Linsen-Spinatcreme und gerösteten Walnüssen

Eierlikör-Brombeeren Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2021 Fernweh Riesling
Trocken, Riesling Qba
Remstalkellerei
Herxheim / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 25,00

2021 Fernweh Rose
Schwarzriesling (Pinot Meunier)
Rosé Q.b.A halbtrocken Remstalkellerei
Württemberg / Deutschland 11,5% Vol.
0,75l € 24,00