



ABENDESSEN
Sonntag, 08. September 2024
Falmouth / England / GB

VORSPEISEN

Meeresfrüchte Tatar mit Palmherzen & Safran Creme

Mango mit Büffel Mozzarella, Mandeln und Chili Vinaigrette

SALAT

Blattsalate mit Früchten und Currydressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

Fisch & Meeresfrüchte Grill

Zitronenbutter, Tomate, Spinat-Bohnenkompott, Röstbrot

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Carbonara di Gamberetto“

Linguini mit Garnelen, Salami und Gemüse in Sahnesauce

DESSERTS

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

Cassis-Kokos Panna Cotta mit Melone & weißer Schokolade

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Tatar mit Palmherzen & Safran Creme

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Mango mit Büffel Mozzarella, Mandeln und Chili Vinaigrette

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Gebackener Spargel mit Sauce Tatar und Salzkartoffeln

Cassis-Kokos Panna Cotta mit Melone & weißer Schokolade

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC

Weingut Cantine San Silvestro,

Piemont / Italien 12,0% Vol.

0,75l € 26,00

2022 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

trocken, Toskana / Italien 12,5% Vol.

0,75l € 26,00