



ABENDESSEN

Freitag, 13. September 2024
Portsmouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Blutwurst-Knusperrolle
mit Radischensalat und Honig-Apfel

SALAT

Artischockensalat mit Tomatendressing

SUPPEN

Rotkohlessenz mit Trüffelnockerl

Meerrettichcremesuppe mit Schwarzbrotbrösel

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarschfilet
Zwiebel-Kapern Salsa, Dillschmand, Pellkartoffeln

Hirschkeule an Wildpfeffersauce
Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl, Herzoginkartoffeln

Hähnchenbrust Souflaki
Frischkäsesauce, Ratatouille, Salbeignocchi

DESSERTS

Schokoladen Tarte mit Chili und Mangoeis

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Knusperrolle
mit Radischensalat und Honig-Apfel

Rotkohlessenz mit Trüffelnockerl

Gebratenes Buntbarschfilet
Zwiebel-Kapern Salsa, Dillschmand, Pellkartoffeln

Schokoladen Tarte mit Chili und Mangoeis

VEGETARISCHES MENÜ

Artischockensalat mit Tomatendressing

Meerrettichcremesuppe mit Schwarzbrotbrösel

Englische Kartoffelfladen mit Linsen-Spinatcreme und Walnüssen

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

WEINEMPFEHLUNG

2020 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E.
Trimbach, Ribeauville
Elsass / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 29,00

2021 Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure - Roi, A Nuits
Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.
0,75l € 29,00