



ABENDESSEN
Samstag, 14. September 2024
Plymouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN
Tomate & Mozzarella „Caprese“

Butterfish Sashimi mit Sushireis & japanischer Mayonnaise

SALAT
Salat „Alles Grün“ mit Joghurt-Jalapeno Dressing

SUPPEN
Scharfe Glasnudelsuppe

Mediterrane Gemüsesuppe mit Croûtons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Petersfischfilet
Chili-Zitronensauce, Wok-Gemüse, Sesam-Kartoffelpüree

Schweinefilet Medaillons
Pfefferrahmsauce, Chorizo-Wirsing, Safranspätzle

„Jackson´s Penne“
Hackfleisch in Kräutersauce mit Champignons,
Tomaten und Parmesan

DESSERTS
Rote Grütze mit Pistazieneis und Vanillesahne

Schokoladen Amaretto Tiramisu mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Butterfish Sashimi mit Sushireis & japanischer Mayonnaise

Scharfe Glasnudelsuppe

Schweinefilet Medaillons
Pfefferrahmsauce, Chorizo-Wirsing, Safranspätzle

Schokoladen Amaretto Tiramisu mit Mango

VEGETARISCHES MENÜ
Tomate & Mozzarella „Caprese“

Mediterrane Gemüsesuppe mit Croûtons

Spargel-Wok mit Palmenherzen, Bambus und Soja

Rote Grütze mit Pistazieneis und Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Alte Reben
Grüner Veltliner Guglzipf
Weingut Turmhof
Kamptal / Österreich 12,5% Vol.
0,75l € 26,00

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