



ABENDESSEN
Montag, 16. September 2024
Santander / Spanien

VORSPEISEN
Gebeitztes Tunfischtatar mit Wasabimayo

Albóndigas
Spanische Hackbällchen mit Oliven Tapenade

SALAT
Blattsalat mit Ananas und Grapefruit

SUPPEN
Consomme mit Pistazien-Backerbsen

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Salsa Rosso, Pak Choi, Knoblauch-Kartoffeln

Bürgermeisterstück „Westmoreland“
Mixed Pickles Sauce, Zuckermöhrrchen, Yorkshire Pudding

Gebackene Truthahnstreifen
Weißwein-Trüffelsauce, Safranfenchel, Polentaschnitte

DESSERTS
Walnuss-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

Mangoeis, Chili-Erdbeeren, Schokoladen Ganache, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Albóndigas
Spanische Hackbällchen mit Oliven Tapenade

Consomme mit Pistazien-Backerbsen

Gebratenes Kabeljaufilet
Salsa Rosso, Pak Choi, Knoblauch-Kartoffeln

Walnuss-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Ananas und Grapefruit

Shiitake Pilzcremesuppe

Gebackene Tomate mit Zuccin Salat und Aioli

Mangoeis, Chili-Erdbeeren, Schokoladen Ganache, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chenin Blanc
Trocken, Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika 13,0% Vol.
0,75l € 21,00

2023 Skraalhans Pinotage
Trocken, Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika 12,5% Vol.
0,75l € 21,00