



ABENDESSEN
Mittwoch, 18. September 2024
Bordeaux / Frankreich

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Togarashi Entenbrust
Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

SALAT

Mexikanischer Salat mit Avocado Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet
Kräuter-Zitronensauce, Pastinake, Rote Bete Kartoffeln

Französische Lammkeule
Birne, Ratatouille, Thymian-Zitronenpolenta

Truthahnbrust Saltimbocca
Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico , Focaccia



GEDECK
Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Französische Lammkeule
Birne, Ratatouille, Thymian-Zitronenpolenta

Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Avocado Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Spinat-Blätterteig Tarte mit Schmortomaten und Pinienkernen

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly-Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Domaine Chatelain, Loire
Frankreich 13,5% Vol.
0,75l € 34,00

2020 Crozes Hermitage
Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 36,00