



ABENDESSEN

Samstag, 21. September 2024

St. Peter Port / Kanalinseln / Guernsey / GB

VORSPEISEN

Überbackene Grünschalenmuscheln „Rockefeller“

Beef Tatar „Worchestershire“ mit Toast

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkernen

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Thunfisch

Salsa Rosso, grüner Spargel, kreolischer Reis

Asiatische Chili-Ente

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratnudeln

„Pasta Polpette“

Gnocchi in Gorgonzolasauce mit Hackbällchen und Gemüse

DESSERTS

Pistazien Törtchen, Schokoladen Topping und Eis

Bailey's Mousse mit Himbeerkompott

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalenmuscheln „Rockefeller“

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Asiatische Chili-Ente

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratnudeln

Pistazien Törtchen, Schokoladen Topping und Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkernen

Knusper Brokkoli mit Chili-Mais und Bergkäsecreme

Bailey's Mousse mit Himbeerkompott

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Steirisch Klassik

Weingut Tement

Steiermark / Österreich 12,5% Vol.

0,75l € 33,00

2021 Blaufränkisch

Zweigelt Cuveé, trocken

Weingut Stiegelmar

Burgenland / Österreich 13,5% Vol.

0,75l € 36,00