



ABENDESSEN
Montag, 23. September 2024
Antwerpen / Belgien

VORSPEISEN
Gorgonzola Mousse mit Pfeffer-Tomaten

Sushi Variation mit Wakame & Ingwer

SALAT
Caesar's Palace Salat

SUPPEN
Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Eierflocken

Rote Rüben Suppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Rieslingsauce, Rote Bete-Linsen, Meerrettich-Gnocchi

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Carbonara di Gamberetto“
Linguini mit Garnelen, Salami und Gemüse in Sahnesauce

DESSERTS
Apfelkompott mit Rum Rosineneis, Salted Caramel und Schmalzgebäck

Pflaumen-Mohn Mousse mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Munster, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Sushi Variation mit Wakame & Ingwer

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Eierflocken

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Apfelkompott mit Rum Rosineneis, Salted Caramel und Schmalzgebäck

VEGETARISCHES MENÜ
Gorgonzola Mousse mit Pfeffer-Tomaten

Rote Rüben Suppe mit Croutons

Tofu-Käse Schnitzel
Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Pflaumen-Mohn Mousse mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

2022 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien 14,5% Vol
0,75l € 25,00