



ABENDESSEN
Dienstag, 01. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln ~ Avocado ~ Gazpacho-Creme

Gebackener Camembert ~ Birnen-Chili Kompott

SALAT

Spanischer Sommersalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Geflügelleber-Knöpfli

Getrüffelte Kopfsalatsuppe

HAUPTGERICHTE

Seehechtfilet & Beluga Linsen

Holundersauce ~ Broccoli ~ Pinienkern Crunch

Kalbfleisch-Roulade

Salsa Rosso Butter ~ Pimentos de Padron ~ Pfefferkartoffeln

Putenbrust-Pilzfrikassee

Estragongemüse ~ Möhrchenpüree ~ Parmesan Chips

DESSERTS

Himbeer-Blätterteig Mille Feuille ~ Kirschen Eis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

Taleggio-Käse-Trauben-Sellerie Flammkuchen



GEDECK

Butter, Kaviarcreme, Wasabi-Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln ~ Avocado ~ Gazpacho-Creme

Kraftbrühe mit Geflügelleber-Knöpfli

Kalbfleisch-Roulade

Salsa Rosso Butter ~ Pimentos de Padron ~ Pfefferkartoffeln

Himbeer-Blätterteig Mille Feuille ~ Kirschen Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Camembert ~ Birnen-Chili Kompott

Getrüffelte Kopfsalatsuppe

Tofu-Burrito ~ Pico de Gallo ~ Guacamole

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune
di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Spanien 12,0% Vol.
0,75l € 26,00

2022 Chianti
DOCG
Weingut Castello di Querceto
trocken, Toskana / Italien 12,5% Vol.
0,75l € 26,00