



ABENDESSEN
Mittwoch, 02. Oktober 2024
Bordeaux / Frankreich

VORSPEISEN
Cheesy Zwieback Toast & Birne

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Gelber Tomaten Salat

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Geröstete Polentasuppe

HAUPTGERICHTE
Thunfisch-Wakame Frikadelle
Hawaii Tataki Sojasauce ~ Trüffel-Romaine Salat ~ Klebreis

Glühwein-Wildschweinkeule
Pumpnickelsauce ~ Kohlrabi ~ Kartoffelplätzchen

“Sweet Chili Pasta”
Maccaroni ~ Asia-Gemüse ~ gebackene Truthahnstreifen

DESSERTS
Sesam-Panna Cotta mit Mango

Eisbecher Blaubeer Pavlova

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”
Bel Paese ~ Provolone ~ Bavaria Blu ~
Munster Pfeffer-Preiselbeeren ~ Max Kugel Brot



GEDECK
Butter ~ Knoblauchbutter ~ 5-Kräuter Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Rinderkraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Glühwein-Wildschweinkeule
Pumpnickelsauce ~ Kohlrabi ~ Kartoffelplätzchen

Sesam-Panna Cotta mit Mango

VEGETARISCHES MENÜ
Cheesy Zwieback Toast & Birne

Geröstete Polentasuppe

Arabic Falafel & Ratatouille ~ Ziegenkäsecreme

Eisbecher Blaubeer Pavlova

WEINEMPFEHLUNG

2021/2022/2023 Chablis
AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard,
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 39,00

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