



ABENDESSEN
Samstag, 05. Oktober 2024
Portland / England / Grossbritannien

VORSPEISEN
Litschi-Vanille Smoothie

Rinder Carpaccio ~ Japan Mayonnaise ~ Reisflocken

SALAT
Kohlrabi-Kürbissalat

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE
Alaska Heilbuttschnitte
Surimisauce ~ grüner Spargel ~ Süßkartoffelcreme

Adelo's Lammcurry
Mango Chutney ~ Gemüse ~ Papadums ~ Basmatireis

Tennessee BBQ-Schinken
gebackene Bohnen ~ Ranch Salat ~ Kartoffel-Nuggets

DESSERTS
Birnen Cobbler ~ Zimtsauce ~ Joghurt-Honigeis

Schoko Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Walnuß-Käsebällchen ~ Portwein-Pflaumen ~ Cracker



GEDECK
Butter ~ Baba Ganoush ~ getrüffelter Quark ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Rinder Carpaccio ~ Japan Mayonnaise ~ Reisflocken

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Alaska Heilbuttschnitte
Surimisauce ~ grüner Spargel ~ Süßkartoffelcreme

Schoko Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Kohlrabi-Kürbissalat

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Ratatouille Vol au Vent & geschmorte Safran-Artischocken

Birnen Cobbler ~ Zimtsauce ~ Joghurt-Honigeis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Napa Valley
Kalifornien / USA 12,5% Vol.
0,75l € 24,00

2022 Los Vascos
Cabernet Sauvignon
Weingut Los Vascos
Central Valley / Chile 14% Vol.
0,75l € 19,50