



**ABENDESSEN**  
**Dienstag, 08. Oktober 2024**  
**Hamburg / Deutschland**

**VORSPEISEN**  
Shrimpscocktail mit Toast

Togarashi Entenbrust  
Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

**SALAT**  
Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

**HAUPTGERICHTE**  
Nordsee Schollenfilet  
Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Französische Lammkeule  
Safranbirne, Ratatouille, Thymian-Zitronenpolenta

Schweinefilet am Stück gebraten  
Champignonsauce, Brokkoli, Sellerie-Mousseline

**DESSERTS**  
Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Chaumes, Pflaumensenf, Ciabatta



**GEDECK**  
Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Togarashi Entenbrust  
Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet  
Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“  
Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

## **WEINEMPFEHLUNG**

MS Amadea Sonderausgabe  
2021 Riesling Markus Schneider  
Weingut Markus Schneider  
Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.  
0,75l € 29,00

MS Amadea Sonderausgabe  
2021 Cuvee Markus Schneider  
Weingut Markus Schneider  
Pfalz / Deutschland 14.0% Vol.  
0,75l € 29,00