



ABENDESSEN
Freitag, 11. Oktober 2024
Falmouth / England / Grossbritannien

VORSPEISEN

Räucherforelle mit Weinaspik und Gemüsetatar

Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce, Melone und Rucola

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Karotten-Selleriecremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

„British Fish ‘n‘ Chips”

Kabeljau in Guinness-Bierbackteig, Malzessig-Mayonnaise,
Cole Slaw Salat, Erbsenpüree, Pommes Frites

Kräuter-Ochsenhüfte

Pommery Senfsauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

„Chicken Tikka Masala”

Englisch-indisches Curry-Hähnchen, Minzgemüse, Papadums,
Korianderschmand, Basmatireis

DESSERTS

Bread & Butter Pudding

Zartbitter Schokoladeneis, Whisky Karamell-Sahne

Cappuccino-Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce, Melone und Rucola

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

„British Fish ‘n‘ Chips ”

Kabeljau in Guinness-Bierbackteig, Malzessig-Mayonnaise,
Cole Slaw Salat, Erbsenpüree, Pommes Frites

Bread & Butter Pudding

Zartbitter Schokoladeneis, Whisky Karamell-Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

Karotten-Selleriecremesuppe mit Backpflaumen

Scharfe Sambal Bratnudeln mit Gemüse, Tofu und gebackenem Ei

Cappuccino-Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2020 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E.
Trimbach, Ribeauville
Elsass / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 29,00

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure – Roi
A Nuits Saint Georges,
Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.
0,75l € 29,00