



ABENDESSEN

Mittwoch, 16. Oktober 2024
Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN

Mediterraner Miesmuschel Cocktail

Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

SALAT

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

SUPPEN

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Getrüffelte Schnippelbohnsuppe

HAUPTGERICHTE

Butterfisch mit Sesam
Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Spanferkel & Blutwurst-Praline
Senf-Thymiansauce, Apfel-Sauerkraut, Knödelmuffin

„Pasta & Scampi“
Gnocchi und Scampi in cremiger Peperoncini-Petersiliensauce
mit Knoblauch Chips und Zitronengemüse

DESSERTS

Krokant -Espresso Torte mit Himbeeren

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Butterfisch mit Sesam
Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Krokant-Espresso Torte mit Himbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

Getrüffelte Schnippelbohnsuppe

Asiatische Tarte Tatin mit Erdnussbuttersauce und Palmherzen

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika 13,0% Vol.
0,75 l € 21,00

2023 Skraalhans, Pinotage
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika 12,5% Vol
0,75 l € 21,00