



ABENDESSEN

Donnerstag, 17. Oktober 2024
Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN

California Lachs Sushi-Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Entenbrust

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Bröselknödel

Orientalische Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet

Zitronen-Beurre Blanc, Estragon-Karotten, gelber Reis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Pasta la Divina“

Linguini mit Gemüsesugo, gebratener Geflügelleber und Parmesan-Chips

DESSERTS

Baklava Cheese Cake mit Bananeneis und Honig-Topping

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

California Lachs Sushi-Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Kraftbrühe mit Bröselknödel

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Baklava Cheese Cake mit Bananeneis und Honig-Topping

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Orientalische Gemüsesuppe

Süßkartoffel-Fenchel-Gratin

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sileni Cellar Selection
Sauvignon Blanc, Weingut Sileni
Marlborough / Neuseeland 12,0% Vol
0,75 l € 24,00

2021 Bottelary Hills, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika 12,5% Vol.
0,75 l € 21,00