



ABENDESSEN
Samstag, 26. Oktober 2024
Gustavia / Saint Barthelemy

VORSPEISEN
Lachs-Shrimps-Tatar mit Ingwergurken

Geflügel-Samosa mit Cumberland-Dip und Linsencreme

SALAT
Fenchel-Karotten-Salat

SUPPEN
Italienische Weißbrotsuppe

Artischockencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Bonito Makrelenfilet
Sweet Chili Sauce, Chinakohl, gebratener Bali Reis

Kräuter-Ochsenhüfte
Wildpilzsauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

„Pasta Vitello Tonnato“
Penne und Kalb in Thunfischsauce mit Erbsen und Kapernknusper

DESSERTS
Weißer Schokoladen-Fudge mit Johannisbeeren

Griechisches Joghurteis, Feigen, Mandelkeks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Thymian-Baguette



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Lachs-Shrimps-Tatar mit Ingwergurken

Italienische Weißbrotsuppe

Kräuter-Ochsenhüfte
Wildpilzsauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

Weißer Schokoladen-Fudge mit Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Fenchel-Karotten-Salat

Artischockencremesuppe

Gebackene Tomate mit Zuccin Salat und Aioli

Griechisches Joghurteis, Feigen, Mandelkeks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Scallop Qba
Müller Thurgau x (meets) Riesling
Baden / Deutschland 11,5% Vol.
0,75l € 13,50

2022 Palinur Rose
Spätburgunder
Baden / Deutschland 13% Vol
0,75l € 13,50