



ABENDESSEN
Montag, 04. November 2024
Roseau / Dominica

VORSPEISEN

Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Traubenkernessig

Sushi & Sashimi Variation

SALAT

Gemischter Salat „Alles Grün“

SUPPEN

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Rote Rüben Suppe

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Thunfisch
Salsa Rosso, grüner Spargel, kreolischer Reis

Roastbeef „Westmoreland“
Mixed Pickles Sauce, Karotten-Erbsenstampf, Parmesankartoffel

Puten-Rosmarin-Rollbraten
Sauce Hollandaise, Brokkoli, Tomaten-Grießschnitte

DESSERTS

Rhabarber-Crumble mit Kaffee-Eis und Butterscotch

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes,
Pfirsichsauce, Rosinen-Baguette



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Sushi & Sashimi Variation

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Roastbeef „Westmoreland“
Mixed Pickles Sauce, Karotten-Erbsenstampf, Parmesankartoffel

Rhabarber-Crumble mit Kaffee-Eis und Butterscotch

AUS DER KALTEN KÜCHE
Schwarzwälder Schinken mit Sauergemüse und Griebenschmalzbrot

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat „Alles Grün“

Rote Rüben Suppe

Wirsing-Kürbisroulade mit getrüffelten Käsespätzle

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui Sauvignon Blanc
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l € 32,00

2021 Ursprung Q.b.A
Weingut Markus Schneider,
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 26,00