



ABENDESSEN
Dienstag, 05. November 2024
Fort-de-France / Martinique

VORSPEISEN
Räuchermakrele
Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Beef Tatar „Worchestershire“ mit Toast

SALAT
Pikanter Melonen-Graupensalat

SUPPEN
Gemüseessenz mit Quarknocken

Solijanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE
Fisch Mixed Grill (Lachs, Wolfsbarsch, Saithe)
Pesto Rosso-Sauce, Zucchini de Provence, Pfefferkartoffeln

Wildschweinkeule
Thymian-Zitronensauce, Rosenkohl, Schupfnudeln

„Pasta Vitello Tonnato“
Penne und Kalb in Thunfischsauce, grünes Gemüse, Kapernknusper

DESSERTS
Karamell-Ananas mit Stracciatella-Eis und Nougat-Chilisauce

Zartbitter-Schokoladen-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Räuchermakrele
Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Solijanka mit Schmand

Wildschweinkeule
Thymian-Zitronensauce, Rosenkohl, Schupfnudeln

Karamell-Ananas mit Stracciatella-Eis und Nougat-Chilisauce

AUS DER KALTEN KÜCHE
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Butterbohnen und Kartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ
Pikanter Melonen-Graupensalat

Gemüseessenz mit Quarknocken

Auberginen Parmigiana

Zartbitter-Schokoladen-Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Hole in the Water
Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland, 12,5% Vol.
0,75l € 26,00

2022 Chianti
DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien, 12,5% Vol.
0,75l € 26,00