



ABENDESSEN
Mittwoch, 06. November 2024
Soufrière / St. Lucia

VORSPEISEN

Mediterraner Miesmuschel Cocktail

Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

SALAT

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

SUPPEN

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Getrübte 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“

Bel Paese, Provolone, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, 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

AUS DER KALTEN KÜCHE

Schinken & Käsebrot mit Rettichsalat und gefülltem Ei

VEGETARISCHES MENÜ

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

Getrübte Schnippelbohnsuppe

Asiatische Tarte Tatin mit Erdnussbuttersauce und Palmherzen

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

WEINEMPFEHLUNG

2021 Fernweh Riesling
Trocken, Riesling Qba
Remstalkellerei
Herxheim / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 25,00

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A.
Weingut Winzergen
Baden / Deutschland 13.5% Vol.
0,75l € 24,00