



ABENDESSEN

Donnerstag, 07. November 2024
Insel Bequia / St. Vincent & The Grenadines

VORSPEISEN

Flusskrebs Crostini mit Koriander-Frischkäse

Karamell-Ananas, BBQ-Kalbszunge, Popcorn

SALAT

Rettich-Radieschensalat mit Pumpernickel

SUPPEN

Vietnam Rindfleisch-Gemüse-Pho

Getrübete Berglinsensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Victoriabarsch

Rosmaringemüse, Champignon-Schinken-Tagliatelle

“Picanha Pure Caribe”

Kalbs-Tafelspitz mit Pfeffer-Kaffeesauce, Kürbis-Mangokompott
und Süßkartoffel-Maniokauflauf

Spaghetti Carbonara auf französisch
mit Baguette-Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne Käse

DESSERTS

Preiselbeer-Kirschtörtchen mit Joghurt-Honigeis

Eierlikör-Brombeer-Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK

Butter, Sambal Frischkäse, Funf-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Flusskrebs-Crostini mit Koriander-Frischkäse

Vietnam Rindfleisch-Gemüse Pho

“Picanha Pure Caribe”

Kalbs-Tafelspitz mit Pfeffer-Kaffeesauce, Kürbis-Mangokompott
und Süßkartoffel-Maniokauflauf

Preiselbeer-Kirschtörtchen mit Joghurt-Honigeis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Leberkässalat mit gefülltem Ei und Käsebrot

VEGETARISCHES MENÜ

Rettich-Radieschensalat mit Pumpernickel

Getrübete Berglinsensuppe

Spinat-Käse-Börek mit Humus-Crème Fraîche und Hirtensalat

Eierlikör-Brombeer-Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2022 Oliver Zeter
Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l € 26,50

2020 Kaapzicht
Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika 14% Vol.
0,75l € 27,00