



ABENDESSEN
Freitag, 08. November 2024
St. George's / Grenada

VORSPEISEN

Flusskrebs-Crostini mit Koriander-Frischkäse

Karamell-Ananas, BBQ-Kalbszunge, Popcorn

SALAT

Rettich-Radieschensalat mit Pumpernickel

SUPPEN

Vietnam Rindfleisch-Gemüse-Pho

Raz el Hanout-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

Raz el Hanout-Berglinsensuppe

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

Eierlikör-Brombeer-Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 29,50

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich 12,5 % Vol.
0,75l € 25,00