



ABENDESSEN

Freitag, 15. November 2024

Mindelo / São Vicente / Kapverdische Inseln

VORSPEISEN

Asia Fisch-Ceviche mit Soja-Sesam-Dip und Crostini

Kapverden Empanada
mit Kochbananenstampf und Koriander-Aioli

SALAT

Gado Gado-Gemüse-Salat mit Erdnussbutter

SUPPEN

Italienische Weißbratsuppe

Kürbiscremesuppe mit Kokoscreme

HAUPTGERICHTE

Bonito Makrelenfilet

Sweet Chili-Sauce, Chinakohl, gebratener Bali Reis

Schonend gegarte Ochsenbrust
Piri Piri-Sauce, Schmorgemüse, Knoblauchkartoffeln

„Pasta Vitello Tonnato“

Penne und Kalb in Thunfischsauce mit Erbsen und Kapernknusper

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

Griechisches Joghurteis, Feigen, Mandelkeks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio,
Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Asia Fisch-Ceviche mit Soja-Sesam-Dip und Crostini

Italienische Weißbratsuppe

Langsam gegarte Ochsenbrust
Piri Piri-Sauce, Schmorgemüse, Knoblauchkartoffeln

Weißer Schokoladen-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

AUS DER KALTE KÜCHE

Nudel-Mayonnaise Salat mit Schinken, Tomaten, Erbsen und Ei

VEGETARISCHES MENÜ

Gado Gado-Gemüse-Salat mit Erdnussbutter

Kürbiscremesuppe mit Kokoscreme

Gebackene Tomate mit Zucchini-Salat und Aioli

Griechisches Joghurteis, Feigen, Mandelkeks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2018 Müller Thurgau Q.b.A
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland 11% Vol.
0,75l € 24,50

2022 Palinur Rose
Spätburgunder
Baden / Deutschland 13,0% Vol.
0,75l € 13,50