



ABENDESSEN
Samstag 08. März 2025
Darwin / Australien

VORSPEISEN

Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Traubenkernessig

Geflämmtter Butterfisch
mit Erbsencreme und Ponzu-Chili Gurke

SALAT

Gemischter Salat „Alles Grün“

SUPPEN

Wildgeflügelessenz mit Orangen-Polentanockerl

Lemon Myrtle-Kräutercremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet
Speck-Shrimps Beurre Blanc, Brokkoli, Salzkartoffeln

Roastbeef „Westmoreland“
Mixed Pickles Sauce, Karottenstampf, Yorkshire Pudding

Pho Bo Hanoi
Vietnamesischer Glasnudel Hot Pot mit Rindfleisch, Bambus,
Kräutern und geröstetem Ingwer

DESSERTS

Zimt Mousse mit Kaffeeis und Rhabarber

Quark-Crumble mit Grünem Apfeleis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Honig-Barbecue Creme, Humus, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geflämmtter Butterfisch
mit Erbsencreme und Ponzu-Chili Gurke

Wildgeflügelessenz mit Orangen-Polentanockerl

Roastbeef „Westmoreland“
Mixed Pickles Sauce, Karottenstampf, Yorkshire Pudding

Quark-Crumble mit Grünem Apfeleis

„AUS DER KALTEN KÜCHE“
Wurst-Käsesalat mit Bauernbrot

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat „Alles Grün“

Lemon Myrtle-Kräutercremesuppe

Haferkleie-Tofu Schnitzel
mit Peperoni-Curry Gemüse und Mandelreis

Zimt Mousse mit Kaffeeis und Rhabarber

WEINEMPFEHLUNG

2020 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E.
Trimbach, Ribeauville
Elsass / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 29,00

2021 / 2022 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.
0,75l € 25,00