

MITTAGESSEN
Mittwoch, 12. März 2025
Benoa / Bali / Indonesien

VORSPEISEN

Ananas, Chiasamen, Lavendelhonig-Quark

Räucherlachs-Flusskrebs Tatar
Pico de Gallo Salsa, Avocado-creme, Crostini

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Shiitake Pilzcremesuppe

Litschi-Granatapfel Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Barramundi Filet
Joghurtsauce, Harissa Butter, Chinakohl, Beluga Linsen

Gekocht von Sous Chef I MADE SULASTRA aus Bali 
Scharfe Sambal Hähnchenkeule mit Pak Choi und Bratreis

Schweinefilet am Stück gebraten
Gorgonzolasauce, Antipasti Gemüse, Safran-Gnocchi

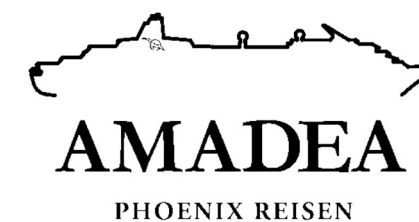
DESSERTS

Schoko-Walnuss Fudge, Kirschen, Vanilleeis

Mangoeis, Nougatsauce, Haferflocken Crunch

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tandoori Humus, Asia Pesto Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Räucherlachs-Flusskrebs Tatar
Pico de Gallo Salsa, Avocado-creme, Crostini

Litschi-Granatapfel Kaltschale

Gekocht von Sous Chef I MADE SULASTRA aus Bali 
Scharfe Sambal Hähnchenkeule mit Pak Choi und Bratreis

Mangoeis, Nougatsauce, Haferflocken Crunch

VEGETARISCHES MENÜ

Ananas, Chiasamen, Lavendelhonig-Quark

Shiitake Pilzcremesuppe

„Bami Goreng“
Indonesisches Nudelgericht mit Tofu, Chili und Ei

Schoko-Walnuss Fudge, Kirschen, Vanilleeis

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50