



ABENDESSEN
Mittwoch, 19. Juni 2024
Flam / Norwegen

VORSPEISEN
Shrimps Cocktail mit Toast

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Zuccinissalat mit Parmesandressing

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratene Königsmakrele
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Rosmarin-Kalbsbraten
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelcrepe

Maishähnchenbrust
Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS
Desserts
Banana backen & Salat mit Rum-Rosineneis

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenfrischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Königsmakrele
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Banana backen & Salat mit Rum-Rosineneis

VEGETARISCHES MENÜ
Zuccinissalat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen mit Pansit-Bratnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Diel de Diel Qba. Cuveé
Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75l 29,50 €

2020 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75l 32,00 €