



ABENDESSEN
Dienstag, 25. Juni 2024
Kiel / Deutschland

VORSPEISEN
Garnelencocktail

Gebackener Brie de France
Eisbergsalat ~ Marillenmarmelade

SALAT
Tomatensalat ~ Mozzarella ~ Pesto

SUPPEN
Kraftbrühe mit Butterklösschen

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Hummersauce ~ Blattspinat ~ Kartoffeln

Rinderroulade
Burgundersauce ~ Rotkohl ~ Birne ~ Spätzle

Pancetta Kaninchenfilet
Balsamico-Reduktion ~ Zucchini ~ Linguini

DESSERTS
Schokoladen-Himbeercreme im Glas

Kirschen-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käse-Haselnusspraline ~ Papaya Chutney



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Shriracha Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Garnelencocktail

Kraftbrühe mit Butterklösschen

Gebratenes Kabeljaufilet
Hummersauce ~ Blattspinat ~ Kartoffeln

Schokoladen-Himbeercreme im Glas

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat ~ Mozzarella ~ Pesto

Champignoncremesuppe

Pizza Margarita

Kirschen-Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich
0,75l 39,00 €

2021 Châteauneuf du Pape Télégramme
Vignoble Brunier
Rhône / Frankreich
0,75l 47,00 €