



ABENDESSEN
Mittwoch, 26. Juni 2024
Wismar / Deutschland

VORSPEISEN
Muscheln in Wein-Knoblauch-Dillsauce

Beef Steak Tatar & Toast

SALAT
Chicorée ~ Karamellnüsse ~ Mangodressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießnockerl

Schalottencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Bachforellenfilet
Shrimpssauce ~ Spargel ~ rote Kartoffeln

Kalbsrollbraten
Portweinsauce ~ Gemüsespieß ~ gefüllte Kartoffel

Hähnchen Souflaki
Auberginen-Pomodoro ~ Feta Käse ~ Kräuterreis

DESSERTS
Birnen Cobbler ~ Stracciatella-Eis

Schokoladeneisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Taleggio-Melonen Snack



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Sweet Chili, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Beef Steak Tatar & Toast

Kraftbrühe mit Grießnockerl

Bachforellenfilet
Shrimpssauce ~ Spargel ~ rote Kartoffeln

Birnen Cobbler ~ Stracciatella-Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Chicorée ~ Karamellnüsse ~ Mangodressing

Schalottencremesuppe

Frittatenknödel mit Schwammerlragout

Schokoladeneisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay “Gran Vina Sol” trocken
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75l 24,00 €

2018 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l 42,00 €