



ABENDESSEN
Sonntag, 28. Juli 2024
Alderney (Guernsey) / Großbritannien

VORSPEISEN
Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Knuspertoast
mit Wirsing-Radieschensalat und Apfel-Honig Chutney

SALAT
Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Wolfsbarschfilet
Petersiliensauce, Ofen-Champignons, griechischer Reis

Schweinerückensteak
Cassissauce, Weinsauerkraut, Thymian-Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Hähnchenbrust
Grüner Pfeffer Dip, mexikanischer Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS
Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Parmesan, Munster, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blutwurst-Knuspertoast
mit Wirsing-Radieschensalat und Apfel-Honig Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Schweinerückensteak
Cassissauce, Weinsauerkraut, Thymian-Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Tagliatelle „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2021 Müller Thurgau, Q.b.A.
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland
0,75l 24,50 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich
0,75 l 29,00 €