



ABENDESSEN
Donnerstag, 15. August 2024
IJmuiden / Niederlande

VORSPEISEN
Miesmuschel-Cocktail mit Toast

Togarashi Entenbrust
Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

SALAT
Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE
Nordsee Schollenfilet
Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Schweinefilet am Stück gebraten
Champignonsauce, Broccoli, Williams-Kartoffel

„Bloody Mary Pasta“
Rigatoni in Tomaten-Ricotta-Wodkasauce und Staudensellerie

DESSERTS
Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Hummus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Togarashi Entenbrust
Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet
Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Spinat-Cannelloni mit roter Paprikasauce und Ziegenkäsecreme

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Muskateller
Weingut Rebholz
Pfalz / Deutschland
0,75 l 29,00 €

2020 Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 27,00 €