



**ABENDESSEN**  
**Samstag, 17. August 2024**  
**Oudeschild / Texel / Niederlande**

**VORSPEISEN**  
Surimi Knusperrolle „Thai Style”

Beef Steak Tatar  
Mixed Pickles ~ Eigelb-Senfcreme ~ Pumpernickel

**SALAT**  
Gemischter Salat ~ Ranch Dressing ~ Popcorn

**SUPPEN**  
Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Champignoncremesuppe mit Sesam

**HAUPTGERICHTE**  
Yellow Fin Tuna kurz gebraten  
Salsa Rosso Sauce ~ Guacamole ~ Pico de Gallo-Reis

Wiener Schnitzel  
Preiselbeeren ~ Gurkensalat ~ Petersilienkartoffeln

„Filipino Chicken & Pansit”  
Gebratenes Hähnchen ~ Gemüse-Bratnudeln ~ Soja-Chili Sauce

**DESSERTS**  
Birnen Crumble ~ Birne Helene Eis ~ Salted Caramel

Quark-Mangocreme ~ Haferflocken Crunch

Frisch geschnittenes Obst  
„Käsevariation”  
Bergkäse, Gorgonzola, Munster, Pfirsichsauce, Schwarzbrot



**GEDECK**  
Butter, Chimichurri Dip, Curry-Creme Fraiche, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Surimi Knusperrolle „Thai Style”

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Wiener Schnitzel  
Preiselbeeren ~ Gurkensalat ~ Petersilienkartoffeln

Birnen Crumble ~ Birne Helene Eis ~ Salted Caramel

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Rote Bete Carpaccio „Cipriani”

Champignoncremesuppe mit Sesam

Spinat & Feta Brick  
Humus ~ Baba Ganoush ~ Tomaten-Tabouleh

Quark-Mangocreme ~ Haferflocken Crunch

## **WEINEMPFEHLUNG**

2020 Fernweh Riesling  
Remstalkellerei  
Württemberg / Deutschland  
0,75l 25,00 €

2020 Fernweh Pinot Noir  
Winzergenossenschaft Herxheim  
Baden / Deutschland  
0,75l 24,00 €