



ABENDESSEN
Sonntag, 25. August 2024
Prins Chrisan Sund - Passage -

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Campari Orange

Surimi-Cracker & Avocado

SALAT
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE
Seelachs im Bier-Backteig
Cole Slaw Salat, Malzessig-Mayo, Pommes Frites

„Von Sous Chef I GUSTI aus Bali“
Indonesisches Lammcurry, Sambal-Auberginen, Duftreis

„Rigatoni a la Toscana“
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS
Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Kaviarcreme, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Surimi-Cracker & Avocado

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Seelachs im Bier-Backteig
Cole Slaw Salat, Malzessig-Mayo, Pommes Frites

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Champignoncremesuppe

Tofu-Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland
0,75l 29,50 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Niederösterreich / Österreich
0,75l 25,00 €