



ABENDESSEN
Montag, 26. August 2024
Narsaq / Grönland

VORSPEISEN
Zuckermelone mit Campari Orange
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Zuccinissalat mit Parmesandressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Rosmarin-Ochsenbacke
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelcrepe

Saltimbocca Romana
Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS
Papaya-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta
Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Papaya-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

VEGETARISCHES MENÜ
Zuccinissalat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen mit Pansit-Bratnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly Fumé
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Burgund / Frankreich
0,75 l 34,00 €

2020 Tohuwabohu
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 39,00 €