



ABENDESSEN
Sonntag, 22. September 2024
Ulvik und Rosendal / Norwegen

VORSPEISEN
Krabbenstäbchen-Cocktail mit Toast

Vitello Tonnato

SALAT
Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Glattbutt im Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, Griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Spaghetti Carbonara auf französisch
mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne Käse

DESSERTS
Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Kichererbsencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Krabbenstäbchen-Cocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ
Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Indisches Gemüsecurry
Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Fernweh Riesling
Remstalkellerei
Württemberg / Deutschland
0,75l 25,00 €

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