



ABENDESSEN
Freitag, 27. September 2024
Geirangerfjord und Ålesund/ Norwegen

VORSPEISEN
Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Vitello Tonnato mit Schmortomaten

SALAT
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN
Rindkraftbrühe mit Fleischstrudel

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Glattbutt im Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Cannelloni Bolognese mit Genovese Sauce

DESSERTS
Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Vitello Tonnato mit Schmortomaten

Rindkraftbrühe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Weißer Spargelcremesuppe

Marokkanischer Kichererbseneintopf

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

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

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