



ABENDESSEN
Samstag, 05. Oktober 2024
La Pallice / La Rochelle / Frankreich

VORSPEISEN
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Geröstete Meeresfrüchte “Marinière” mit Sommersalat

SALAT
Thunfischsalat „Nicoise“

SUPPEN
Minestrone Suppe

Getrübete Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Saithe Filet
Raz el Hanout-Gewürzsauce, Gemüse-Reis Timbale

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelaufbau

„Coq au Vin Rouge“
Geschmortes Hühnchen in Rotwein
Croutons, Silberzwiebeln, krosser Speck, Gemüse, Kartoffelcreme

DESSERTS
Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Blue d’Auvergne, Brie de France, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Creme Fraiche de Provence, Paprika Tapenade, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Geröstete Meeresfrüchte “Marinière” mit Sommersalat

Minestrone Suppe

„Coq au Vin Rouge“
Geschmortes Hühnchen in Rotwein
Croutons, Silberzwiebeln, krosser Speck, Gemüse, Kartoffelcreme

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Getrübete Schwarzwurzelcremesuppe

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG			
2023 Sauvignon Blanc, Sancerre	2022 Sancerre Pinot Noir Rosé		
Domaine Michel Thomas	Domaine la Villaudière		
Loire / Frankreich	Loire / Frankreich		
0,75 l 34,00 €	0,75 l	34,00 €	