



ABENDESSEN
Sonntag, 06. Oktober 2024
Getxo / Bilbao / Spanien

VORSPEISEN
California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießnockerln

Waldpilzcremesuppe mit Crostini

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, Pernod-Fenchel, Rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten
Pumpernickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Hähnchen Saltimbocca Romana
Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS
Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Chaumes, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK
Butter, Brava Dip, Aioli-Creme Fraiche, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnockerln

Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, Pernod-Fenchel, Rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Waldpilzcremesuppe mit Crostini

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”Vegan
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75l 24,00 €

2018 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l 42,00 €