



ABENDESSEN
Dienstag, 15. Oktober 2024
Trapani / Sizilien / Italien

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Campari-Sabayon

„Italienische Antipasti“

Prosciutto, Salami, Mozzarella Caprese, Oliven, Artischocken,
Thunfischsalat, Grisini

SALAT

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Branzino aus dem Mittelmeer

Bouillabaisse-Beurre Blanc, Oliven-Gemüsereis

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Pappardelle alla Chef

Geflügelschinken in Sahnesauce, Pesto Rosso, Bel Paese

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Tarte mit Marakuja und Schokoladeneis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Italienische Antipasti“

Prosciutto, Salami, Mozzarella Caprese, Oliven, Artischocken,
Thunfischsalat, Grisini

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Weißer Schokoladen-Tarte mit Marakuja und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

Gebackene Tomate mit Avocadomus und gelber Pimento-Sauce

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2020 Muskateller
Weingut Rebholz
Pfalz / Deutschland
0,75 l 29,00 €

2020 Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 27,00 €