



ABENDESSEN
Sonntag, 20. Oktober 2024
Ajaccio / Korsika / Frankreich

VORSPEISEN
Bananen-Kiwi Cocktail

Geröstete Meeresfrüchte “Marinière” mit Sommersalat

SALAT
Thunfischsalat „Nicoise“

SUPPEN
Minestrone Suppe

Getrübete Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

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

DESSERTS
Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bel Paese, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



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

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Bananen-Kiwi Cocktail

Getrübete Schwarzwurzelcremesuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Cellar Collection	2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Sileni	Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Marborough / Neuseeland	Côte d'Or / Frankreich
0,75l 24,00 €	0,75 l 29,00 €