



ABENDESSEN
Dienstag, 22. Oktober 2024
Mahón / Menorca / Spanien

VORSPEISEN
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Garnelentoast mit Krautsalat und Cocktailsauce

SALAT
Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN
Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Grüne Erbsencreme-Suppe mit Minzöl

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

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Hähnchenbrust in Safransauce
mit orientalischem Paprikagemüse und Schmorkartoffeln

DESSERTS
Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon
Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenfrischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Garnelentoast mit Krautsalat und Cocktailsauce

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Grüne Erbsencreme-Suppe mit Minzöl

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc, Sancerre
Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich
0,75 l 34,00 €

2022 Sancerre Pinot Noir Rosé
Domaine la Villaudière
Loire / Frankreich
0,75 l 34,00 €