



ABENDESSEN
Mittwoch, 23. Oktober 2024
Peñíscola / 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 Grießnocken

Cremige Kopfsalatsuppe mit Croutons und Minzöl

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

Wildschwein-Sauerbraten
Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Saltimbocca Romana
Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS
Mallorquinischer Mandelkuchen, Pistazieneis, Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Munster, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Kichererbsencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

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

Mallorquinischer Mandelkuchen, Pistazieneis, Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Cremige Kopfsalatsuppe mit Croutons und Minzöl

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Hole in the Water
Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland
0,75l 26,00 €

2021 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75 l 26,00 €