



ABENDESSEN
Donnerstag, 24. Oktober 2024
Valencia / Spanien

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Campari Orange

Überbackene Austern
Rockefeller, Kilpatrick, Bayerisch

SALAT
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Seelachs im Bier-Backteig
Cole Slaw Salat, Malzessig-Mayo, Pommes Frites

Schweinefilet im Blätterteig
Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme, Röstkürbis

„Pappardelle alla Carnicero“
Spanische Wurst, Salsa Rosso Gemüsesauce, Manchego Käse

DESSERTS
Super cremiger Schokoladenkuchen mit Kirsch-Eiscreme

Pistazieneis, Himbeerkompott, Nougat, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Pinienkern-Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Überbackene Austern
Rockefeller, Kilpatrick, Bayerisch

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Seelachs im Bier-Backteig
Cole Slaw Salat, Malzessig-Mayo, Pommes Frites
Super cremiger Schokoladenkuchen mit Kirsch-Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Tofu-Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Nougat, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili
Weingut Cantine San Silvestro Wien
Piemont / Italien
0,75l 26,00 €

2022 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT
Weingut Masseria Maime
Apulien / Italien
0,75 l 25,00 €