



ABENDESSEN
Samstag, 26. Oktober 2024
Malaga / Spanien

VORSPEISEN
Sweet Chili-Mango mit Calamari

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT
Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Königsmakrelen Steak
Sauce Florentina, Pesto Gemüse, Risotto

Entenbrust á l’Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

“Penne di Foresta”
Wildschwein-Bolognese, Rosenkohl, Aprikosen, Ziegenkäse

DESSERTS
Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Zimtsoße

Bailey’s Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Bavaria Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l’Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ
Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey’s Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”Vegan
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75l 24,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Niederösterreich / Österreich
0,75l 25,00 €