



ABENDESSEN
Freitag, 01. November 2024
Lipari / Liparische Inseln / Italien

VORSPEISEN
Litschi-Vanille Smoothie

Sizilianische Arancini
Knusprige Oktopus-Risotto-Bällchen mit Mediterranem Salat

SALAT
Gekochter Karotten-Selleriesalat

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

„Putenbrust-Parmesan“
Überbackenes Käse-Schnitzel mit Pomodoro und Maccaroni

Tennessee BBQ-Schinken
gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

DESSERTS
Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

Pfirsich-Mascarponecreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Thymian Baguette



GEDECK
Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Sizilianische Arancini
Knusprige Oktopus-Risotto-Bällchen mit Mediterranem Salat

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Atlantik Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

Pfirsich-Mascarponecreme

VEGETARISCHES MENÜ
Gekochter Karotten-Selleriesalat

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Türkische Tomaten-Keftedes mit Hirtenkäsecreme

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik	2020 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,
Weingut Tement	Pinotage, Syrah
Steiermark / Österreich	Weingut Schneider/Steytler
0,75l 33,00 €	Stellenbosch, Südafrika
	0,75 l 37,00 €