



ABENDESSEN
Sonntag, 03. November 2024
Kotor / Montenegro

VORSPEISEN

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Schwarzwälder Schinkenspeck mit roter Bete und Meerrettich

SALAT

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Branzino aus dem Mittelmeer

Bouillabaisse-Beurre Blanc, Oliven-Gemüsereis

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Linguini mit Geflügelschinken-Sahnesauce, Pesto Rosso und Bel Paese

DESSERTS

„Torta Zagrebačka“

Schokoladenkuchen mit Beeren und Vanilleeis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Feigen-Focaccia



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

„Torta Zagrebačka“

Schokoladenkuchen mit Sauerkirschen und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

Gebackene Tomate mit Avocadomus und gelber Pimento-Sauce

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili

Weingut Cantine San Silvestro Wien

Piemont / Italien

0,75l 26,00 €

2020 Montepulciano D'Abruzzo DOC

Weingut Casteltorre

Abruzzen / Italien

0,75 l 23,00 €