



ABENDESSEN
Dienstag, 05. November 2024
Triest / Italien

VORSPEISEN

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Lombardischer Mattonella Rohschinken mit Melone

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Mediterrane Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Adria Wolfsbarschfilet
Krustentiersauce, Zucchini, Zitronen-Pfeffer Kartoffeln

Geschmorte Lammkeule
Gremolata-Sauce, Gemüsekompott, Polentaschnitte
„Linguini Genovese“
Basilikum-Pesto Sauce, Hähnchenstreifen, Tomaten-Confit

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Feta-Ciabatta



GEDECK
Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Lombardischer Mattonella Rohschinken mit Melone

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratenes Adria Wolfsbarschfilet
Krustentiersauce, Zucchini, Zitronen-Pfeffer Kartoffeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ
Panzanella mit krossem Ciabatta

Mediterrane Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

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
0,75l 23,00 €