



ABENDESSEN

Donnerstag, 07. November 2024
Dubrovnik / Dalmatien / Kroatien

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

„Pasta di Foresta“

Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Tagliatelle „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2022 Fernweh Riesling
Remstalkellerei
Württemberg / Deutschland
0,75l 25,00 €

2021 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 32,00 €