



ABENDESSEN
Freitag, 08. November 2024
Kotor / Montenegro

VORSPEISEN
Litschi-Buttermilch Smoothie

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT
Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Pazifik Barschfilet
Ananas-Sambalsauce, Pok Choy, Sesam-Calrose Reis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

“Cannelloni Bolognese”
mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS
Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

Rote Grütze mit Vanilleeis und Mandelkeks

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Limburger, Grappa Aprikosen, Kümmel-
Baguette



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ
Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Gebackene Tomate mit Avocadomus und gelber Pimento-Sauce

Rote Grütze mit Vanilleeis und Mandelkeks

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich
0,75l 39,00 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich
0,75 l 29,00 €