



ABENDESSEN
Samstag, 09. November 2024
Gallipoli / Italien

VORSPEISEN

Arancino Frutti di Mare
Knusprige Meeresfrüchte-Risotto Bällchen mit Salat

Brokkoli-Tatar mit Pastrami und Birne

SALAT

Eisbergsalat mit Parmesan und Sicilia-Zitronendressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Chinakohl, Calrose Reis

Waldpilz-Rehragout
Glühwein-Pflaumen, Schwarzwurzeln, Polentaschnitte

Poulardenbrust
Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Marinara Gnocchi

DESSERTS

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

Müsliflocken-Rhubarb Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bavaria Blue, Livarot, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Arancino Frutti di Mare
Knusprige Meeresfrüchte-Risotto Bällchen mit Salat

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout
Glühwein-Pflaumen, Schwarzwurzeln, Polentaschnitte

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Parmesan und Sicilia-Zitronendressing

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

Müsliflocken-Rhubarb Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”Vegan
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75l 24,00 €

2018 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l 42,00 €