



ABENDESSEN
Dienstag, 12. November 2024
Savona / Italien

VORSPEISEN

Marinierte Flusskrebse mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet
Hummersauce, Kapern-Dillgurken, Kartoffeln

Lammkeule „Dijonaise“
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

„Asia Touch Pasta“
Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust
Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Blue d’Auvergne, Brie de France, Pflaumensenf, Feta Ciabatta



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Marinierte Flusskrebse mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Lammkeule „Dijonaise“
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc – Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 36,00 €

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 26,00 €