



ABENDESSEN
Freitag, 15. November 2024
Cartagena / Spanien

VORSPEISEN
Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT
Kürbissalat mit Chia

SUPPEN
Französische Zwiebelsuppe

Cremige Kopfsalatsuppe mit Croutons und Minzöl

HAUPTGERICHTE
Neuseeland Hoki Filet
Curry-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout
Marillen Chutney, Rotkohl, Brezelknödel

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS
Mallorquinischer Mandelkuchen, Walnußeis, Zimt-Chantilly

Rhabarber-Krokant Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Oregano-Baguette



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschel-Cocktail

Französische Zwiebelsuppe

Wacholder-Hirschragout
Marillen Chutney, Rotkohl, Brezelknödel

Mallorquinischer Mandelkuchen, Walnußeis, Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbissalat mit Chia

Cremige Kopfsalatsuppe mit Croutons und Minzöl

Couscous-Palmherzen Pudding mit Bambus

Rhabarber-Krokant 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 €