



ABENDESSEN
Mittwoch, 20. November 2024
Santa Cruz de Tenerife / Teneriffa

VORSPEISEN
Sweet Chili-Mango mit Calamari

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT
Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

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
Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bailey's Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Bavaria Blue, Blutorangensoße, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Sweet Chili-Mango mit Calamari

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ
Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey's Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili
Weingut Cantine San Silvestro Wien
Piemont / Italien
0,75l 26,00 €

2021 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toscana / Italien
0,75l 26,00 €