



ABENDESSEN
Donnerstag, 21. November 2024
San Sebastián de La Gomera / La Gomera

VORSPEISEN
Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN
Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE
Zitronen Glatbuttfilet
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

“Cannelloni Bolognese”
mit Genovese Sauce und Knusprigem Rucola

DESSERTS
Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK
Butter, Schwarze Olivencreme, Zitronen-Hummus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Spanischer Kichererbseneintopf mit Tapas Brot

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling Trimbach
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Elsass / Frankreich
0,75 l 29,00 €

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