



ABENDESSEN
Freitag, 22. November 2024
Santa Cruz de La Palma / La Palma

VORSPEISEN

Lachsfrikadellchen, Hummersauce, Blumenkohlpüree

Vitello Tonnato von der Kalbszunge

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet

Ananas-Sambalsauce, Pok Choy, Sesam-Calrose Reis

Schweinefilet am Stück gebraten

Paprika-Pfefferrahmsauce, Gebratener Kürbis, Dauphin-Kartoffeln

Lammragout alla Romana

Gnocchi, Kräuter-Ciabatta, Parmesan-Chips

DESSERTS

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Jasmin-Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Lachsfrikadellchen, Hummersauce, Blumenkohlpüree

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Schweinefilet am Stück gebraten

Paprika-Pfefferrahmsauce, Gebratener Kürbis, Dauphin-Kartoffeln

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Sri Lanka Gemüsecurry

Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay, Koonunga Hill
Weingut Pernfolds Koonunga Hill
Süd - Australien
0,75l 24,00 €

2020 Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 27,00 €