



ABENDESSEN
Samstag, 30. November 2024
Honfleur / Normandie / Frankreich

VORSPEISEN
„Poisson Cru Tahitienne“
Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Blätterteigstrudel „Jäger Art“ mit Kirschen-Rotkohl

SALAT
Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN
Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Getrübte Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Branzino aus dem Mittelmeer
Safran-Beurre Blanc, Oliven-Gemüsereis

Krosse Spanferkelkeule
Thymiansauce, Wein-Sauerkraut, Schmorkartoffeln

Linguini mit Geflügelschinken-Sahnesauce, Pesto Rosso und Bel Paese

DESSERTS
Weiße Schokoladen-Tarte mit Marakuja und Schokoladeneis

Rote Grütze-Pavlova

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Bavaria Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Basilikum-Dip, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
„Poisson Cru Tahitienne“
Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Krosse Spanferkelkeule
Thymiansauce, Wein-Sauerkraut, Schmorkartoffeln

Weiße Schokoladen-Tarte mit Marakuja und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Getrübte Schwarzwurzelcremesuppe

Gebackene Tomate mit Avocadomus und gelber Pimento-Sauce

Rote Grütze-Pavlova

WEINEMPFEHLUNG	
2022 Grüner Veltliner Guglzipf	2018 Amarone Nectar Costasera Classico
Weingut Turmhof	Weingut Masi Agricola Spa S.
Burgenland / Österreich	Venetien / Italien
0,75l 26,00 €	0,75 l 59,00 €