



ABENDESSEN
Montag, 09. Dezember 2024
Casablanca / Marokko

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes Sticks
mit Chinakohl-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Marokkanischer Graupen-Salat mit Schafskäse

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
„Firinda Lüfer“
Gebackene Meerbrasse, Zucchini, Bohnencreme

„Shawara“ Geschmorte Lammkeule
Joghurtsauce, Butter Karotten, Minze Grüne Erbsen, Kreuzkümmel-Polenta

Schweinefilet -Pistazienrolle
Portweinsauce, Thymian-Letscho, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS
Safran-Milchkuchen mit Jasmintee-Sauce und karamellisierten Nüssen

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Ingwer-Dip, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

„Shawara“ Geschmorte Lammkeule
Joghurtsauce, Butter Karotten, Minze Grüne Erbsen, Kreuzkümmel-Polenta

Safran-Milchkuchen mit Jasmintee-Sauce und karamellisierten Nüssen

VEGETARISCHES MENÜ
Marokkanischer Graupen-Salat mit Schafskäse

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen mit Pansit-Bratnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Diel de Diel Qba. Cuveé
Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75l 29,50 €

2020 Fernweh Pinot Noir
Winzergenossenschaft Herxheim
Baden / Deutschland
0,75l 24,00 €