



ABENDESSEN
Freitag, 13. Dezember 2024
San Sebastián de La Gomera / La Gomera

VORSPEISEN
Tomaten-Carpaccio “Valencia”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT
Caesars Palace Salad

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Wolfsbarschfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

„Cochinillo Asado“
Krosses Spanferkel mit Zitronenjus, Bohnenkompott
und Kartoffel-Knoblauchpüree

Spaghetti Bolognese mit Grana Padano

DESSERTS
Lebkuchen-Cheesecake-Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Gorgonzola, Taleggio, Grappa-Aprikose, Oreganobaguette



GEDECK
Butter, Brava Dip, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

„Cochinillo Asado“
Krosses Spanferkel mit Zitronenjus, Bohnenkompott
und Kartoffel-Knoblauchpüree

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten-Carpaccio “Valencia”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Lebkuchen-Cheesecake-Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grüner Veltliner Guglzipf
Weingut Turmhof
Burgenland / Österreich
0,75l 26,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Niederösterreich / Österreich
0,75l 25,00 €