



ABENDESSEN
Samstag, 14. Dezember 2024
Santa Cruz de La Palma / La Palma

VORSPEISEN
Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“

Chili-Limonen Hühnchen mit Avocado-Tacos

SALAT
Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratener Blauer Seehecht
japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Geräuchertes Rosmarin Rind
Madeirasauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Fusilli Pasta & Prosciutto
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Oliven-Pesto

DESSERTS
Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

Marakuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Geräuchertes Rosmarin Rind
Madeirasauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Marakuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kühling Riesling
Weingut Kuehling
Rheinhessen / Deutschland
0,75l 24,50 €

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 26,00 €