



ABENDESSEN
Mittwoch, 18. Dezember 2024
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN

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

Schwarzwälder Schinkenspeck mit roter Bete und Meerrettich

SALAT

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Branzino aus dem Mittelmeer
Bouillabaisse-Beurre Blanc, Oliven-Gemüsereis

Kalbs-Geschnetzeltes
Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Linguini mit Geflügelschinken-Sahnesauce, Pesto Rosso und Bel Paese

DESSERTS

„Pastel de Nata“
Gratinierter Eierpudding, Zimtchips, Espresso-Kaffee-Mouse

Weißer Schokoladen mit Marakuja und Schokoladeneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

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

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Kalbs-Geschnetzeltes
Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

„Pastel de Nata“
Gratinierter Eierpudding, Zimtchips, Espresso-Kaffee-Mouse

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

Gebackene Tomate mit Avocadomus und gelber Pimento-Sauce

Weißer Schokoladen mit Marakuja und Schokoladeneis

WEINEMPFEHLUNG

2021 Hullabaloo Cuvée
Markus Schneider Winery
Pfalz / Deutschland
0,75 l 32,00 €

2021 Châteauneuf du Pape Télégramme
Vignoble Brunier
Rhône / Frankreich
0,75 l 47,00 €