



ABENDESSEN

Freitag, 20. Dezember 2024

Auf See

VORSPEISEN

Fisch-Frikadellchen
mit Humus und Zitronen-Minze Chimichurri

Broccoli-Tatar mit Pastrami und Birne

SALAT

Farfalle Pasta-Gemüsesalat

SUPPEN

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Zitronen-Brill-Filet
Dillsauce, Buttermöhren, grünes Erbsenpüree

„Ein Weihnachts-Klassiker“
Holsteiner Bauernente, Rum-Marzipan Apfel, Rotkohl, Kartoffelkloß

“Penne Pasta al Baffo con Tonno”
cremige Tomatensauce, Thunfisch, Petersilie, Mozzarella

DESSERTS

„Brutti ma Buoni“
Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

Vanille-Eiskaffee Opera

Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Thymian-Baguette



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch-Frikadellchen
mit Humus und Zitronen-Minze Chimichurri

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

„Ein Weihnachts-Klassiker“
Holsteiner Bauernente, Rum-Marzipan Apfel, Rotkohl, Kartoffelkloß

„Brutti ma Buoni“
Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

VEGETARISCHES MENÜ

Farfalle Pasta-Gemüsesalat

Blumenkohlcremesuppe

Spinatknödel mit Nussbutter und Grana Padano

Vanille-Eiskaffee Opera

WEINEMPFEHLUNG

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

2018 Amarone Nectar Costasera Classico
Weingut Masi Agricola Spa S.
Venetien / Italien
0,75 l 59,00 €