



ABENDESSEN
Donnerstag, 02. Januar 2025
San Sebastián de La Gomera / Spanien

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 Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

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

Spaghetti Bolognese mit Grana Padano

DESSERTS
Waldbeeren Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“



GEDECK
Butter, Brava Dip, Artischockencreme, 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

Waldbeeren Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”Vegan
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75l 24,00 €

2018 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l 42,00 €