



ABENDESSEN
Freitag, 03. Januar 2025
Puerto de la Estaca / El Hierro

VORSPEISEN
Miesmuschelcocktail „Marinara“

Chili-Limonen Kalbszunge mit Avocado-Tacos

SALAT
Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Fenchelcremesuppe mit Croutons

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

Englisches Roastbeef
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

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

DESSERTS
Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Kümmel-Baguette



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschelcocktail „Marinara“

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Englisches Roastbeef
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Couscous-Melonen-Gurkensalat

Fenchelcremesuppe mit Croutons

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vernaccia di San Gimignano
Weingut Teruzzi & Outhod
Toskana / Italien
0,75l 24,00 €

2022 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT
Weingut Masseria Maïme
Apulien / Italien
0,75 l 25,00 €