



ABENDESSEN
Samstag, 04. Januar 2025
Santa Cruz de Tenerife / Teneriffa

VORSPEISEN
Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Limburger Zwieback mit Lauch-Salat und Kartoffeldressing

SALAT
Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN
Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

HAUPTGERICHTE
Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Chinakohl, Calrose Reis

Waldpilz-Rehragout
Glühwein-Pflaumen, Blumenkohl, Polentaschnitte

Poulardenbrust
Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Schupfnudeln

DESSERTS
Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

Spanischer Mandelkuchen mit Portwein-Aprikosen

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Hummus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout
Glühwein-Pflaumen, Blumenkohl, Polentaschnitte

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

VEGETARISCHES MENÜ
Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

„Tortilla Canaria“
Gemüsetortilla mit Gartensalat

Spanischer Mandelkuchen mit Portwein-Aprikosen

WEINEMPFEHLUNG			
2023	Kühling Riesling	2021	Ursprung Q.b.A.
	Weingut Kuehling		Weingut Markus Schneider
	Rheinhessen / Deutschland		Pfalz / Deutschland
0,75l	24,50 €	0,75 l	26,00 €