



ABENDESSEN
Donnerstag, 9. Januar 2025
Vigo / Spanien

VORSPEISEN

Flusskrebs Tatar mit Avocado-Erbsencreme und Tortilla Chips

Hirsch-Knusperrolle mit Rotkohl und Salbeisauce

SALAT

Spanischer Tomaten Salsa Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Bergkäsesuppe mit Bauernbrothchips

HAUPTGERICHTE

Zander, Rotbarsch & Hoki

Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Kartoffeln

Wildschwein Rollbraten

Pommery Senfsauce, Rahmwirsing, Dauphin-Kartoffelplätzchen

„Asia Touch Pasta“

Gebratene Sesam-Glasnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust

Chinakohl, Erdnussbittersauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Baileys Eiscreme „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Nussbrot



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Flusskrebs Tatar mit Avocado-Erbsencreme und Tortilla Chips

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Wildschwein Rollbraten

Pommery Senfsauce, Rahmwirsing, Dauphin-Kartoffelplätzchen

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Spanischer Tomaten Salsa Salat

Bergkäsesuppe mit Bauernbrothchips

Zucchini-Zwiebel-Omelette

mit pikanter Salsa und Langkorn-Knoblauchreis

Baileys Eiscreme „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2021 Diel de Diel Qba. Cuveé
Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75l 29,50 €

2020 Fernweh Pinot Noir
Winzer-genossenschaft Herxheim
Baden / Deutschland
0,75l 24,00 €