



ABENDESSEN
Montag, 27. Januar 2025
Bridgetown / Barbados

VORSPEISEN
Gegrillte Wassermelone mit Ziegenkäse

Beef Tatar „Worcestershire“

SALAT
Gekochter Karotten-Sellerie Salat

SUPPEN
Tafelspitzessenz mit Backerbsen

Kala Chana-Süßkartoffel-Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE
Seelachs mit Minze-Limettenkruste
Sternanis-Pflaumensauce, Chinagemüse, Calrose Reis

Waldpilz-Rehragout
Cassis-Sauerkirschen, Rotkohl, Schupfnudeln

FRITZ BURGER (ohne Deckel)
Brioche Brötchen, 100% Rindfleisch, Mountain Jack Sauce, Pancetta
Zwiebel-Karamell, Pommes Frites

DESSERTS
Cappuccino & Butter Fudge mit Rum-Rosineneis

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Kokosnuss-Baguette



GEDECK
Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Beef Tatar „Worcestershire“

Tafelspitzessenz mit Backerbsen

Seelachs mit Minze-Limettenkruste
Sternanis-Pflaumensauce, Chinagemüse, Calrose Reis

Cappuccino & Butter Fudge mit Rum-Rosineneis

HAUSMANNSKOST
Italienische Käse-Bratwurst
mit Antipasti Salat und Rustica Panini Brötchen

VEGETARISCHES MENÜ
Gegrillte Wassermelone mit Ziegenkäse

Kala Chana-Süßkartoffel-Gemüsesuppe

Piccata Milanese vom Eisbergsalat mit Tomaten-Linguini

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling Trimbach
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Elsass / Frankreich
0,75 l 29,00 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich
0,75 l 29,00 €