



ABENDESSEN
Montag, 3. Februar 2025
Fortaleza / Brasilien

VORSPEISEN
Schafkäse Crostini mit Aprikosen Salsa

„Acaraje Bahia“
Frittiertes rotes Bohnenplätzchen, Meeresfrüchte, Salsa Verde

SALAT
Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit gebackenem Griessknödel

Kalbseinmachsuppe

HAUPTGERICHTE
Rotbarschfilet im Weinbackteig
Remouladensauce, Tomatensalat, Bratkartoffeln

Teriyaki Rinderbäckchen
Sambal Tomaten, Sesamkohl, Zitronengras-Polenta

Pasta all' Amatricana
Linguini, Pomodoro Sauce, Hackbällchen, Grana Padano

DESSERTS
Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Pina Colada, Schlagsahne

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



GEDECK
Butter, Mais-Honig Dip, Liptauer, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
„Acaraje Bahia“
Frittiertes rotes Bohnenplätzchen, Meeresfrüchte, Salsa Verde

Kalbseinmachsuppe

Teriyaki Rinderbäckchen
Sambal Tomaten, Sesamkohl, Zitronengras-Polenta

Stracciatella Eis, Pina Colada, Schlagsahne

AUS DER KALTEN KÜCHE
Vesperteller

VEGETARISCHES MENÜ
Schafkäse Crostini mit Aprikosen Salsa

Gemüsekraftbrühe mit gebackenem Griessknödel

Graupen-Karottenlaibchen mit Hummus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik
Weingut Tement
Steiermark / Österreich
0,75l 33,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Niederösterreich / Österreich
0,75l 25,00 €