



ABENDESSEN
Mittwoch, 5. Februar 2025
Recife / Brasilien

VORSPEISEN
California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Vitello Tonnato von der Kalbszunge

SALAT
Gerösteter Möhren-Couscous Salat mit Ziegenkäse

SUPPEN
Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Weißer Spargelcremesuppe mit Zitronenöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, Orangen-Fenchel, Rote Kartoffeln

Bürgermeister Sauerbraten
Pumpnickel-Rosinensauce, Mandelbrokkoli, Kroketten

„Penne Almondgas“
mit Hackfleisch-Wurstbällchen und Pomodoro-Gemüsesauce

DESSERTS
Kroatische Apfelpita a la Roberta

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Apricot Mustard, Walnut Bread



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Bürgermeister Sauerbraten
Pumpnickel-Rosinensauce, Mandelbrokkoli, Kroketten

Kroatische Apfelpita a la Roberta

HAUSMANNSKOST
Toast Hawaii mit 1000-Inseln Salat

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Weißer Spargelcremesuppe mit Zitronenöl

Gefüllte Kartoffellaibchen auf Karotten-Lauch Ragout

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol” Vegan
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75l 24,00 €

2018 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75l 42,00 €