



ABENDESSEN

Montag, 10. Februar 2025

Rio de Janeiro / Brasilien

VORSPEISEN

Orange mit Kokos-Honig Joghurt

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT

Blattsalat mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Paprika-Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Oreganosauce, Vichy Karotten, Zitronenrisotto

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

“Cannelloni Bolognese”

mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Zimt Panna Cotta mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Sweet Chili Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Paprika-Linsensuppe

Fruchtiges Kichererbsencurry mit gebackener Ananas

Zimt Panna Cotta mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2023 Weissburgunder Liebesbrunnen

Winzergenossenschaft Herxheim

Pfalz / Deutschland

0,75l 26,50 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges

Côte d'Or / Frankreich

0,75 l 29,00 €