



**ABENDESSEN**  
**Dienstag, 11. Februar 2025**  
**Rio de Janeiro / Brasilien**

**VORSPEISEN**  
Lachs Ceviche mit Passionsfrucht

Spargelsalat mit Honig, Kapern, und Mozzarella

**SALAT**  
Sweet & Sour Gemüsesalat

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Schalottencremesuppe mit Estragon

**HAUPTGERICHTE**  
Pazifik Barschfilet  
Ananas-Sambalsauce, Chinakohl, Sesam-Calrose Reis

Gefüllte Schweinelende  
Muskat-Ingwer Sauce, Gemüse, Knusper-Kartoffeln

“Perna de Cordeiro picante”  
Würzige Lammkeule mit Portwein, Pancetta und Pasta

**DESSERTS**  
Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeersauce, Vollkornbrot



**GEDECK**  
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Lachs Ceviche mit Passionsfrucht

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Gefüllte Schweinelende  
Muskat-Ingwer Sauce, Gemüse, Knusper-Kartoffeln

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

**AUS DER KALTEN KÜCHE**  
Schinken- und Käsebrot mit Radieschensalat

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Sweet & Sour Gemüsesalat

Schalottencremesuppe mit Estragon

Gemüsecurry  
Papadums, Mango Chutney, Kokosreis

Rote Grütze mit Vanillesahne

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 Sauvignon Blanc, trocken  
Weingut Oliver Zeter  
Pfalz / Deutschland  
0,75l 26,50 €

2021 Black Print Q.b.A.  
Weingut Markus Schneider  
Rheinpfalz / Deutschland  
0,75 l 32,00 €