



ABENDESSEN
Freitag, 14. Februar 2025
Porto Belo / Brasilien

VORSPEISEN
„Bolinhos de Bacalhau“
Gebackene Kabeljau-Bällchen mit Mandarinen-Chilisauce

Beef Tatar „Worchestershire“

SALAT
Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN
Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen
Getrübete Kartoffelsuppe mit Majoransahne

SORBET
Erdbeer-Limonen Spritzer

HAUPTGERICHTE
Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Chinakohl, Calrose Reis
Gefüllte Pancetta Maishähnchenbrust
geröstete Pilze, Rosmaringemüse, Sellerie-Birnenpüree
„Vitela a La Brasa“
Kalbsbraten in Knoblauch-Limettensauce mit Korianderreis

DESSERTS
Pavlova mit Erdbeereis und Erdbeeren
Dinkelflocken-Rhabarber Trifle
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Préféré de Tradition, Feigensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Feta-Walnuss Dip, Humus, Brotauswahl

ZUM VALENTINSTAG
sag ich es ist wahr, ich finde dich wirklich wunderbar

Glück der Liebe
Beef Tatar „Worchestershire“

Poesie der Sinne
Getrübete Kartoffelsuppe mit Majoransahne

Liebliche Erfrischung
Erdbeer-Limonen Spritzer

Glücklich die Seele, die liebt!
Gefüllte Pancetta Maishähnchenbrust
geröstete Pilze, Rosmaringemüse, Sellerie-Birnenpüree

Rosenrot & Zuckersüß
Pavlova mit Erdbeereis und Erdbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing
Getrübete Kartoffelsuppe mit Majoransahne
Mediterraner Blätterteigstrudel mit Basilikumsauce
Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Iphöfer Silvaner	2021 Cabernet Sauvignon Woodbridge
Weingut Hans Wirsching KG	Weingut Robert Mondavi
Franken / Deutschland	Central Valley, Kalifornien / USA
0,75l 23,00 €	0,75l 25,00 €