



ABENDESSEN

Montag, 17. Februar 2025

Punta del Este / Uruguay

VORSPEISEN

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Schinkenspeck mit roter Bete und Meerrettich

SALAT

Blattsalate mit Kräuterdressing mit Korn-Cracker

SUPPEN

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Branzino aus dem Mittelmeer

Bouillabaisse-Beurre Blanc, Oliven-Gemüsereis

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Spaghetti mit Geflügelschinken-Sahnesauce, Pesto Rosso und Bel Paese

DESSERTS

Weißer Schokoladen Tarte, Brombeeren, Schokoladeneis

Fürst Pückler Eisbecher mit Baiser

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Weißer Schokoladen Tarte, Brombeeren, Schokoladeneis

HAUSMANNSKOST

Käse-Pastrami Toast mit Cocktail Dip und gemischtem Salat

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Kräuterdressing mit Korn-Cracker

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

Gebackene Tomate mit Avocadomus und gelber Pimento-Sauce

Fürst Pückler Eisbecher mit Baiser

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay "Gran Vina Sol" Vegan

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien

0,75 l 26,00 €

2018 Quinta Quietud

Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-León / Spanien

0,75 l 42,00 €