



ABENDESSEN
Dienstag, 18. Februar 2025
Montevideo / Uruguay

VORSPEISEN
Fisch-Frikadellchen
mit Hummus und Zitronen-Minze Crème Fraîche

Brokkoli-Tatar mit Pastrami und Birne

SALAT
Farfalle Pasta-Gemüsesalat

SUPPEN
Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Mandarinen-Kürbissuppe

HAUPTGERICHTE
“Strammer Lachs”
Schwarzbrot, Kapern, Gurken, Spiegelei, Honig-Senf Dip

Reh Pot au Feu
Calvados-Apfel Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

“Penne Pasta al Baffo con Tonno”
cremige Tomatensauce, Thunfisch, Petersilie, Mozzarella

DESSERTS
„Brutti ma Buoni“
Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

Vanille-Eiskaffee Opera

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Fisch-Frikadellchen
mit Hummus und Zitronen-Minze Crème Fraîche

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Reh Pot au Feu
Calvados-Apfel Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

„Brutti ma Buoni“
Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

HAUSMANNSKOST
Nürnberger Bratwürstchen mit Sauerkraut, Senf und Brötchen

VEGETARISCHES MENÜ
Farfalle Pasta-Gemüsesalat

Mandarinen-Kürbissuppe

Katrins gebackene Spinat-Käseknödel
mit Nussbutter und Grana Padano

Vanille-Eiskaffee Opera

WEINEMPFEHLUNG

2020/2021 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Elsass / Frankreich
0,75 l 29,00 €

2021 Châteauneuf du Pape Télégramme
Vignoble Brunier
Rhône / Frankreich
0,75l 47,00 €