



ABENDESSEN
Mittwoch, 19. Februar 2025
Buenos Aires / Argentinien

VORSPEISEN

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

„Provoleta“
Gegrillter Provolone Käse mit Chimichurri

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Süßkartoffelsuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet
Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Kartoffeln

Argentinische Safran-Lammkeule
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Aprikosen, Mandel-Kartoffeln

Hähnchenbrust in Jamonsa Rohschinken
Rotwein-Buttersauce, Italo-Gemüse, Reisplätzchen

DESSERTS

Schoko-Brownie mit Walnüssen, Vanilleeis und Sahne

Himbeer-Bananen Frappé mit Schuss

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Argentinische Safran-Lammkeule
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Aprikosen, Mandel-Kartoffeln

Schoko-Brownie mit Walnüssen, Vanilleeis und Sahne

AUS DER KALTEN KÜCHE

Pfälzer Leberwurstbrot mit Zwiebeln, Senf und Sauergemüse

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Süßkartoffelsuppe mit Ingwer

Auberginenomelett mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Himbeer-Bananen Frappé mit Schuss

WEINEMPFEHLUNG

2023 Cosecha Tardia, Chardonnay
Weingut Bodega Norton
Mendoza / Argentinien
0,75 l 21,00 €

2023 Cosecha Tardia, Merlot
Weingut Bodega Norton
Mendoza / Argentinien
0,75 l 21,00 €