



ABENDESSEN
Donnerstag, 20. Februar 2025
Buenos Aires / Argentinien

VORSPEISEN
Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Knusperrolle auf Ananas Sauerkraut

SALAT
Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Knoblauchcremesuppe mit Kräutern der Provence

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, gebackenes Gemüse

Trockenobst-Hirschkeule
Honigsauce, Sherry-Kohl, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Putenrolle
Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS
Mohn-Palatschinken mit Blaubeeren und Eis

Sesam-Panna-Cotta mit Pfirsich-Confit und Salted Caramel

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d' Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Curry Dip, Limettenbutter, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Blutwurst-Knusperrolle auf Ananas Sauerkraut

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Hirschkeule
Honigsauce, Sherry-Kohl, Schupfnudeln

Sesam-Panna-Cotta mit Pfirsich-Confit und Salted Caramel

AUS DER KALTEN KÜCHE
Selchschopfsalat mit gefülltem Ei und Käsebrot

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat „Caprese“

Knoblauchcremesuppe mit Kräutern der Provence

Tagliatelle „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohn-Palatschinken mit Blaubeeren und Eis

WEINEMPFEHLUNG

2022 New Age (lieblich)
Weingut New Age
Mendoza / Argentinien
0,75 l 21,00 €

2022 Trivento Reserve, Trocken
Weingut Trivento
Mendoza / Argentinien
0,75 l 21,00 €