



**ABENDESSEN**  
**Sonntag, 23. Februar 2025**  
**Puerto Madryn / Argentinien**

**VORSPEISEN**  
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt  
  
Cajun Meeresfrüchte mit Sommersalat

**SALAT**  
Blattsalate mit Honig-Senf Dressing

**SUPPEN**  
Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln  
  
Stangensellerie Suppe mit Thymian-Croutons

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Rotbarsch Filet  
Raz el Hanout-Gewürzsauce, Gemüse-Reis Timbale

Rinderhüfte „Asado“  
Koriander-Knoblauchsauce, gegrilltes Gemüse, Pfeffer-Kartoffeln

Hähnchenbrust in Safransauce  
mit gerösteten Zucchini und Tomaten-Limonen Risotto

**DESSERTS**  
Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst  
„Käsevariation“  
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



**GEDECK**  
Butter, Tomaten-Pinenkern-Butter, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Cajun Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Asado“  
Koriander-Knoblauchsauce, gegrilltes Gemüse, Pfeffer-Kartoffeln

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

**HAUSMANSSKOST**  
Gebackene Weißwurst  
mit karamellisiertem Zwiebel Dip und Kartoffel-Gurkensalat

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt  
  
Stangensellerie Suppe mit Thymian-Croutons  
  
Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Hullabaloo Cuvée  
Markus Schneider Winery  
Pfalz / Deutschland  
0,75 l 32,00 €

2018 Ihringer Spätburgunder  
Weingut Dr. Heger  
Baden / Deutschland  
0,75 l 37,00 €