



ABENDESSEN
Donnerstag, 27. Februar 2025
Passage Kap Hoorn

VORSPEISEN
Sweet Chili-Mango mit Calamari

Kalbszungen-Bruschetta mit Ananas-Zwiebel Chutney

SALAT
Rotkohl-Grapefruit Salat

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Kurkuma-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Kurz gebratener Thunfisch
Sesam Sauce, Chili-Gemüse, gelber Kokosreis

„Garbonada criolla“
Rinderragout, Bohnen, gegrillter Pfirsich, Gewürz-Kartoffeln

“Pasta di Foresta”
Farfalle mit Jungschweinsugo und Ziegenkäse

DESSERTS
Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Gerührter Eiskaffee mit Baileys

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Pesto all’arrabiatta, Preiselbeer-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Sweet Chili-Mango mit Calamari

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

"Carbonada criolla"
Rinderragout, Bohnen, gegrillter Pfirsich, Gewürz-Kartoffeln

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

HAUSMANNSKOST
Überbackener Nudel-Schinkenauflauf mit grünem Salat

VEGETARISCHES MENÜ
Rotkohl-Grapefruit Salat

Kurkuma-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Gerührter Eiskaffee mit Baileys

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland
0,75l 29,50 €

2021 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 32,00 €