



ABENDESSEN
Freitag, 28. Februar 2025
Punta Arenas / Chile

VORSPEISEN
Zitursfrucht-Cocktail mit Ahornsirup-Quark

Getrüffelt Kaninchenragout im Kartoffel-Safranring

SALAT
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN
Rindsuppe mit Fleischstrudel

Zwiebel-Ingwer Cremesuppe

HAUPTGERICHTE
„Caldillo de pescado“
Fischtopf mit Yams-Wurzeln, Kürbis, und Kreuzkümmel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

“Cannelloni Bolognese”
mit Genovese Sauce und geschmorten Tomaten

DESSERTS
Limetten Pie mit Honigeiscreme

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Getrüffelt Kaninchenragout im Kartoffel-Safranring

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Limetten Pie mit Honigeiscreme

AUS DER KALTEN KÜCHE
Wurstsalat und Obatzda mit ofenfrischer Brezel

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Zwiebel-Ingwer Cremesuppe

Marokkanischer Kichererbseneintopf

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

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

2020 Trivento Reserve, Trocken
Weingut Trivento
Mendoza / Argentinien
0,75 l 21,00 €