



ABENDESSEN
Dienstag, 4. März 2025
Castro / Chile

VORSPEISEN
Knusper-Fischbällchen mit Chimichurri-Gemüse

Beef Tatar „Worchestershire“

SALAT
Blumenkohlsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN
Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Kartoffelsuppe mit Kräutersahne

HAUPTGERICHTE
„Farfalle Pasta al Salmone“
Lachsflocken, Wodka-Tomatensauce, Röstgemüse, Parmesan

Waldpilz-Rehragout
Portwein-Pflaumen, glasierte Karotten, Polentaschnitte

„Gnocchi Polpette“
Gorgonzolasauce, Hackbällchen, Erbsen, Tomaten

DESSERTS
Dubai Erdnuss Nanaimo Schnitte

Fürst Pückler Eisbecher, Schokostreusel, Krokantsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Chaumes, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Oregano Butter, Ratatouille Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Knusper-Fischbällchen mit Chimichurri-Gemüse

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout
Portwein-Pflaumen, glasierte Karotten, Polentaschnitte

Dubai Erdnuss Nanaimo Schnitte

„QUEIJO QUENTE“
Käse-Pastrami Panini mit Cocktail Dip und gemischtem Salat

VEGETARISCHES MENÜ
Blumenkohlsalat mit Käse-Habanero Dressing

Kartoffelsuppe mit Kräutersahne

Fritierter Zucchini-Laibchen mit Knoblauchsahne und Brot

Fürst Pückler Eisbecher, Schokostreusel, Krokantsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling, Qba
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland
0,75l 26,50 €

2022 / 2023 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75 l 26,00 €