



ABENDESSEN
Freitag, 7. März 2025
San Antonio / Chile

VORSPEISEN

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Ziegenkäse-Blätterteig-Tasche
Mojo-Picón, Pinienkerne, Chutney

SALAT

Tomaten Salsa Salat

SUPPEN

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Branzino aus dem Mittelmeer
Bouillabaisse-Beurre Blanc, Oliven-Gemüsereis

Kalbs-Geschnetzeltes
Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Kokos Crunch Hähnchenbrust
Currysauce, Piri Piri-Gemüse, Latino Linsenreis

DESSERTS

Schokobecher „Bombastico“
Schokoeis, Schoko-Espressosauce, Banane, Schlagsahne

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK

Butter, Ingwerbutter, Käsecreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Kalbs-Geschnetzeltes
Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Schokobecher „Bombastico“
Schokoeis, Schoko-Espressosauce, Banane, Schlagsahne

AUS DER KALTEN KÜCHE

Schwarzwälder Schinken mit Sauergemüse und Griebenschmalzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten Salsa Salat

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

Gefüllte Ofenkartoffel mit Maisgemüse, Käse und Knoblauchsauce

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

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

2023 Latitud 33, trocken
Weingut Chandon
Mendoza / Argentinien
0,75 l 21,00 €