



ABENDESSEN
Sonntag, 9. März 2025
Coquimbo / La Serena / Chile

VORSPEISEN
Räucherfischflan, Meerrettichmus, Apfel-Chutney

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT
Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN
Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Schollenfilet
Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Kartoffeln

Lammkeule “Dijonaise”
Oliven-Gremolata, Honig-Fenchel, Thymian-Gnocchi

„Asia Touch Pasta”
Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust
Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS
Eierlikör-Schoko Crème Brûlée mit Erdbeer

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Kürbiskernbutter, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Räucherfischflan, Meerrettichmus, Apfel-Chutney

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Lammkeule “Dijonaise”
Oliven-Gremolata, Honig-Fenchel, Thymian-Gnocchi

Eierlikör-Schoko Crème Brûlée mit Erdbeer

AUS DER KALTEN KÜCHE
Matjessalat mit Roter Bete und Pumpernickel

VEGETARISCHES MENÜ
Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginenomelett
mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Frontera, Sauvignon Blanc, Troken
Weingut Concha y Toro
Central Valley / Chile
0,75 l 21,50 €

2023 Cabernet Sauvignon, Troken
Weingut Bodega Norton
Central Valley / Chile
0,75 l 21,50 €