



ABENDESSEN
Mittwoch, 12. März 2025
Matarani / Peru

VORSPEISEN

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Gegrilltes Zucchini-Carpaccio mit spanischem Rohschinken

SALAT

Mediterraner Kartoffelsalat mit Basilikum Vinaigrette

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe

Paprika-Rhabarbersuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Tumericsauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Hirschragout in Wacholder-Preiselbeersauce

Marillen-Pfeffer Chutney, Kohlgemüse, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato Lasagne

Kapern-Zitronensauce, gschmorte Artischocken

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Pflaumen Trifle mit Joghurt und Nüssen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Olivencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Französische Zwiebelsuppe

Hirschragout in Wacholder-Preiselbeersauce

Marillen-Pfeffer Chutney, Kohlgemüse, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

HAUSMANNSKOST

Bratwurst-Spiess mit Senf-Zwiebel und Kartoffel-Speck Gröstl

VEGETARISCHES MENÜ

Mediterraner Kartoffelsalat mit Basilikum Vinaigrette

Paprika-Rhabarbersuppe

Süßkartoffel-Palmherzen Pudding mit Bambus und Erbsen

Pflaumen Trifle mit Joghurt und Nüssen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Cellar Selection

Weingut Sileni

Marborough / Neuseeland

0,75l 24,00 €

2022 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien

0,75 l 25,00 €