



ABENDESSEN

Sonntag, 16. März 2025
Salaverry / Trujillo / Peru

VORSPEISEN

Nori-Thunfisch Tacos
Hoisin-Mayo, Zwiebel Ceviche, Sushi Reis

Karamellierte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT

Zucchini-salat mit Karotten-Erdnuss Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

„Three Sister´s Soup”

Kürbis-Tomatensuppe mit Mais und Croutons

HAUPTGERICHTE

Latino Fisch Combo
Muskat-Ingwersauce, Salsa, kreolischer Reis

Geschmorte Rosmarin Ochsenbacke
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelcrepe

Gegrillter Wildschweinhackspieß
Zwiebelmarmelade, Kartoffel-Oliven-Stampf, warmer Hummus

DESSERTS

Kokos-Sesam Panna Cotta mit Mango Eis

Gemischtes Eis, Brombeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Basilikum Quark, Kümmelbutter, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Karamellierte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Latino Fisch Combo

Muskat-Ingwersauce, Salsa, kreolischer Reis

Kokos-Sesam Panna Cotta mit Mango Eis

HAUSMANNSKOST

Überbackener Schinken-Nudel Auflauf mit grünem Salat

VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini-salat mit Karotten-Erdnuss Dressing

„Three Sister´s Soup”

Kürbis-Tomatensuppe mit Mais und Croutons

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

Gemischtes Eis, Brombeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vanel Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Sieur D´arques
Pays d´Oc / Frankreich
0,75 l 19,50 €

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