



ABENDESSEN
Mittwoch, 19. März 2025
Manta / Ecuador

VORSPEISEN
Lachs-Shrimps Tatar mit Koriander-Mayo

Vitello Tonnato

SALAT
Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Geröstete Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Zackenbarschfilet
Ananas-Sambalsauce, Chinakohl, Sesam- Reis

Schweinefilet am Stück gebraten
Pfefferrahmsauce, Mandel-Brokkoli, Krokette

Safran Lamm-Ragout
Schmorgemüse, Tomaten-Polenta, Karottenchips

DESSERTS
Banoffee Pie mit Nougat und Kirscheneis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Lachs-Shrimps Tatar mit Koriander-Mayo

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Safran Lamm-Ragout
Schmorgemüse, Tomaten-Polenta, Karottenchips

Banoffee Pie mit Nougat und Kirscheneis

HAUSMANNSKOST
Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

VEGETARISCHES MENÜ
Sweet & Sour Gemüsesalat

Geröstete Knoblauchcremesuppe

Kürbis-Kartoffel-Curry
Papadums, Mango Chutney, Basmati Reis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75l 26,00 €

2023 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT
Weingut Masseria Maïme
Apulien / Italien
0,75 l 25,00 €