



ABENDESSEN
Montag, 24. März 2025
Cartagena de Indias / Kolumbien

VORSPEISEN

Couscous Salat mit Zigenkäsetaler und Litschi Vinaigrette

Spanischer Tapas Teller

SALAT

Fenchel-Apfel-Sellerie Salat

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Romanesco-Mandelsuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerzungenfilet

Sauce Hollandaise, Spargel, gebackene Reisbällchen

Knuspriger BBQ-Schinken

Speck-Bohnen, Pico de Gallo, Hasselback Kartoffeln

„Kolumbianisches Rodeo“

Farfalle Pasta mit Rinderragout, Paprika, Tomaten,
Habanero, Kräutern und Käse-Chips

DESSERTS

Schoko-Waffel mit Pfirsich und Sahne

Mango-Mascarponecreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Spanischer Tapas Teller

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Atlantik Meerzungenfilet

Sauce Hollandaise, Spargel, gebackene Reisbällchen

Schoko-Waffel mit Pfirsich und Sahne

AUS DER KALTEN KÜCHE

Maultaschen Salat mit Kernöl

VEGETARISCHES MENÜ

Fenchel-Apfel-Sellerie Salat

Romanesco-Mandelsuppe

Türkische Tomaten-Keftedes mit Hirtenkäsecreme

Mango-Mascarponecreme

WEINEMPFEHLUNG

2023 Cosecha Tardia, lieblich
Weingut Bodega Norton
Mendoza / Argentinien
0,75 l 21,00 €

2023 Casillero del Diablo, Shiraz, Trocken
Weingut Bodega Norton
Concha y Toro / Chile
0,75 l 21,50 €