



ABENDESSEN
Samstag, 5. April 2025
Charleston / South Carolina / USA

VORSPEISEN
China Town Krabbenküchlein
mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pork

SALAT
Kraut-Karottensalat mit Carolina-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Selleriecremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE
Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, Jambalaya Reis

Rosmarin-Ochsenbacke
Calvadossauce, Ratatouille in der Zwiebel, Kartoffel Stampf

„Linguine Salsiccia alla Arrabbiata”
Habanero-Tomatensauce, italienische Wurst, Knoblauchchips

DESSERTS
Papayasalat mit Sesam-Grießflammerie

Bananen Split „American Style“

„Käsevariation“
Bergkäse, Saint Maure, Bavaria Blu, Pfirsichsauce, Zitronen-Baguette



GEDECK
Butter, Karotten Dip, Kräuter-Senf, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, Jambalaya Reis

Papayasalat mit Sesam-Grießflammerie

AUS DER KALTEN KÜCHE
Maultaschensalat mit Kürbiskeröl

VEGETARISCHES MENÜ
Kraut-Karottensalat mit Carolina-Dressing

Selleriecremesuppe mit Backpflaumen

Wildpilz-Risotto mit Gorgonzola

Bananen Split „American Style“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Cellar Selection
Weingut Sileni
Marlborough / Neuseeland
0,75l 24,00 €

2022 Grayson, Zinfandel
Weingut Grayson Cellars
Kalifornien / USA
0,75 l 23,00 €

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.*

** Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*