



ABENDESSEN
Dienstag, 8. April 2025
Norfolk / Virginia / USA

VORSPEISEN

Thousand Island Muschelcocktail mit Toast

Cornflakes-Mozzarella Sticks mit Florentina Dip

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Barschfilet

Ananas-Sambalsauce, Pok Choy, Sesam-Calrose Reis

Kräuter geröstetes Schweinefleisch
rauchige Zitronensauce, Bohnenkompott, Jackson Kartoffel

One Pot Lamm & Gemüse
Gnocchi, Kräuter-Ciabatta, Käse

DESSERTS

Robertas „Red Velvet“ Torte mit Schokoladeneis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Brie de France, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Mais-Chili Dip, Mustanesa, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thousand Island Muschelcocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Kräuter geröstetes Schweinefleisch
rauchige Zitronensauce, Bohnenkompott, Jackson Kartoffel

Robertas „Red Velvet“ Torte mit Schokoladeneis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Schwarzwälder *Schinken mit Sauergemüse und Griebenschmalzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Cornflakes-Mozzarella Sticks mit Florentina Dip

Knoblauchcremesuppe

Indisches Gemüsecurry
Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui Sauvignon Blanc
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 32,00 €

2021 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 32,00 €

** 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 Lebensmittelerkrankungen 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.*