



ABENDESSEN

Freitag, 18. April 2025

Horta / Faial / Azoren / Portugal

VORSPEISEN

Miesmuschel „Escabeche“ Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Pico de Gallo Salsa-Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Zwiebelmett-Klösschen

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Thunfisch mit Sesamkruste

Ponzu-Sauce, Wok-Gemüse, Wakame-Reisküchlein

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer Chutney, geschmorter Kohl, Brezel-Serviettenknödel

Pikante Italienische Wurst-Lasagne

Pesto-Sauce und gebackene Artischocken

DESSERTS

Karottenkuchen mit Vanilleeis und Sahne

Rhabarber-Streusel Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel „Escabeche“ Cocktail

Kraftbrühe mit Zwiebelmett-Klösschen

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer Chutney, geschmorter Kohl, Brezel-Serviettenknödel

Karottenkuchen mit Vanilleeis und Sahne

AUS DER KALTEN KÜCHE

Räucherforelle mit Kürbissalat,

Meerrettich, Preiselbeer-Sahne und Pumpernickel

VEGETARISCHES MENÜ

Pico de Gallo Salsa-Salat

Meerrettichcremesuppe

Süßkartoffel-Palmherzen Pudding mit Bambus und Erbsen

Rhabarber-Streusel Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Vanel Sauvignon Blanc, trocken

Weingut Sieur D'arques

Pays d'Oc / Frankreich

0,75 l 19,50 €

2024 Casillero del Diablo, Shiraz, trocken

Weingut Bodega Norton

Concha y Toro / Chile

0,75 l 21,50 €