



ABENDESSEN
Donnerstag, 24. April 2025
Honfleur / Normandie / Frankreich

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes Sticks, Wakame Salat, Soja-Remoulade

Pancetta Speck-Flammkuchen mit Apfelsalat

SALAT
Zucchini-salat mit Parmesandressing

SUPPEN
Französische Bauernsuppe mit Selchfleisch

Mexikanische Maissuppe

HAUPTGERICHTE
Blaues Seehechtfilet
Shrimps-Chardonnay Sauce, Karamellisierter Kohl, Linsenreis

Rosmarin-Ochsenbacke
Calvadossauce, Bohnenkompott, Dauphine Kartoffeln

Schwein-Pistazienrolle
Portweinsauce, Ratatouille, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS
„Tarte Au Citron“
Merengue-Zitronenkuchen mit Madagaskar-Vanille-Sauce

Eisbecher Viva la France

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Munster, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Pancetta Speck-Flammkuchen mit Apfelsalat

Französische Bauernsuppe mit Selchfleisch

Blaues Seehechtfilet
Shrimps-Chardonnay Sauce, Karamellisierter Kohl, Linsenreis

„Tarte Au Citron“
Merengue-Zitronenkuchen mit Madagaskar-Vanille-Sauce

AUS DER KALTEN KÜCHE
Phoenix Brot mit Schinken-Zwiebelmettwurst, Edamer und Eiersalat

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchini-salat mit Parmesandressing

Mexikanische Maissuppe

Champignon-Brokkoli Flammkuchen mit Apfel-Nuss Salat

Eisbecher Viva la France

WEINEMPFEHLUNG

2022 New Age, lieblich
Weingut New Age
Mendoza / Argentinien
0,75 l 21,00 €

2023 Front Porch, Cabernet Sauvignon
Weingut Iron Oaks
Lodi, Kalifornien / USA
0,75 l 23,00 €