



ABENDESSEN
Freitag, 16. Mai 2025
Plymouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN
Surimi & geräucherter Tuna Cocktail

Scharfer Entensalat „Thai Style“

SALAT
Kürbissalat mit Chia

SUPPEN
Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Meerrettichremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Karibik Cajun Sauce, Ofengemüse, Latino Bratreis

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer Chutney, Rosenkohl, Rosmarin-Spätzle

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS
Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Lady Pavlova Blaubeer-Espresso Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Piccalilli Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Surimi & geräucherter Tuna Cocktail

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer Chutney, Rosenkohl, Rosmarin-Spätzle

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Lady Pavlova Blaubeer-Espresso Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

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

2023 Frontera Cabernet Sauvignon, Trocken
Weingut Bodega Norton
Central Valley / Chile
0,75 l 21,50 €