



ABENDESSEN
Mittwoch, 23. Juli 2025
St. Peter Port / Guernsey

VORSPEISEN

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

Beef Tatar „Worchestershire“

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Kreuzkümmel-Gemüse, Süßkartoffeln

Geschmorte Rehkeule
Waldpilz-Glühweinsauce, Kohlrabi, Fritattenknödel

“Fusilli Pasta con Tonno”
cremige Tomatensauce, Thunfisch, Petersilie, Mozzarella

DESSERTS

Brioche Brot & Butter Pudding mit griechischem Joghurteis

Dinkelflocken-Himbeer Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Camembert, Chaumes, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Geschmorte Rehkeule
Waldpilz-Glühweinsauce, Kohlrabi, Fritattenknödel

Brioche Brot & Butter Pudding mit griechischem Joghurteis

VEGETARISCHES MENÜ
Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

Kim Chi-Bratreis mit pochiertem Ei und Glasnudelstroh

Dinkelflocken-Himbeer Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 Diel de Diel Qba. Cuveé
Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75l 31,00 €

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,30 €