



ABENDESSEN

Montag, 10. Juni 2024
Scilly Inseln / Großbritannien

VORSPEISEN

Räucherforelle mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet
Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Rote Kartoffeln

Geschmorte Rinderroulade
Burgundersauce, Rosenkohl, Röstzwiebel, Kartoffelpüree

Sweet Chili Hähnchenbrust
Erdnussbuttersauce, gebratener Kohl, Sesamnudeln

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Birnensauce, Baguette



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherforelle mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Sweet Chili Hähnchenbrust
Erdnussbuttersauce, gebratener Kohl, Sesamnudeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

HAUSMANNSKOST

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Butterkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Gebackene Champignons an Sauce Tartar und Butterkartoffeln

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2021 Riesling QbA
Weingut Robert Weil
Rheingau, Deutschland, trocken
12,0% Vol. • 0,75 l • 29,50 €

2021 Cuveé Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 26,00 €