



ABENDESSEN

Samstag, 21. September 2024
Saguenay / Kanada

VORSPEISEN

* „Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

*Schwarzwälder Schinkenspeck mit roter Bete und Meerrettich

SALAT

Gemüse-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Branzino aus dem Mittelmeer

Bouillabaisse-Beurre Blanc, Oliven-Gemüsereis

Schweinefilet-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Mandel-Brokkoli, Kartoffel-Röstiecke

Linguini mit Geflügelschinken-Sahnesauce, Pesto Rosso und Bel Paese

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

* „Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Schweinefilet-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Mandel-Brokkoli, Kartoffel-Röstiecke

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüse-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

Gebackene Tomate mit Avocadomus und gelber Pimento-Sauce

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2020 Fernweh Riesling

Remstalkellerei

Württemberg / Deutschland

0,75l 25,00 €

2020 Fernweh Pinot Noir

Winzer-genossenschaft Herxheim

Baden / Deutschland

0,75l 24,00 €

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

*Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.