



ABENDESSEN

Montag, 30. September 2024

Gaspe / Kanada

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

Gebackene Calamari mit Zucchini Tzatziki

SALAT

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Ratatouille Cremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Erdnusskruste, Orangen – Currysauce
mit asiatischem Gemüse und Kokosreis

Schweinefilet Medaillons

Pilzen Sauce, gratinierter Blumenkohl und Kartoffelcreme

„Pasta Aglio e Olio di Mare“

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie Chili und Meeresfrüchten

DESSERTS

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Calamari mit Zucchini Tzatziki

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Seelachs mit Erdnusskruste, Orangen – Currysauce
mit asiatischem Gemüse und Kokosreis

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Ratatouille Cremesuppe mit Croutons

Tofu-Empanadas
mit Tomate Salsa und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Cellar Collection

Weingut Sileni

Marborough / Neuseeland

0,75l 24,00 €

2019 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Niederösterreich / Österreich

0,75l 25,00 €