



ABENDESSEN

Dienstag, 1. Oktober 2024

Cap aux Meules / Kanada

VORSPEISEN

Ananas Cocktail mit Grenadine-Joghurt

Schinkenspeck mit Sauergemüse und Griebenschmalzbrot

SALAT

Zucchini-salat mit Parmesandressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Fisch & Garnelen Spieß

kreolische Gewürzsauce, Avocado Creme- Salsa, Reis-Tortillarolle

Rosmarin-Lammkeule

Portweinsauce, Ratatouille, Kräuter-Kartoffeln

Penne mit Kaninchen-Mascarpone-Gemüseragout und Käsechips

DESSERTS

Warmer Croissant-Nougatpudding mit Johannisbeer-Chantilly

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Limburger, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinkenspeck mit Sauergemüse und Griebenschmalzbrot

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Fisch & Garnelen Spieß

kreolische Gewürzsauce, Avocado Creme- Salsa, Reis-Tortillarolle

Warmer Croissant-Nougatpudding mit Johannisbeer-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini-salat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Weisskohl-Gemüseroulade mit Tomaten Sauce and Kartoffelpüree

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay “Gran Vina Sol”

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien

0,75l 24,00 €

2018 Quinta Quietud

Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-León / Spanien

0,75 l 42,00 €