



ABENDESSEN

Freitag, 4. Oktober 2024

Halifax / Kanada

VORSPEISEN

Shrimps Toast Hawaii

Tomaten-Mozzarella “Caprese”

SALAT

Eisbergsalat mit Spargel und Aprikosendressing

SUPPEN

Latino Hühnersuppe mit Limone, Bohnen und Reis

Getrübte Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebackenes Kokos-Barschfilet

„Chilli- Mangosauce, Pak Choi und Rosinenreis

Schweinefilet im Blätterteig

„Westmoreland” Sauce, Rosenkohl Püree, Mandelbällchen

Lammragout alla Romana

Gnocchi, Kräuter-Ciabatta, Parmesan-Chips

DESSERTS

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Guacamole, Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimps Toast Hawaii

Latino Hühnersuppe mit Limone, Bohnen und Reis

Schweinefilet im Blätterteig

„Westmoreland” Sauce, Rosenkohl Püree, Mandelbällchen

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

HAUSMANNSKOST

Gegrillte Käsekrainer mit Kartoffelsalat und Senfzwiebeln

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Spargel und Aprikosendressing

Getrübte Blumenkohlcremesuppe

Gemüsepfannkuchen mit Tomaten Hollandaise

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Weissburgunder Liebesbrunnen

Winzer-genossenschaft Herxheim

Pfalz / Deutschland

0,75l 26,50 €

2021 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toskana / Italien

0,75l 26,00 €