



ABENDESSEN

Sonntag, 6. Oktober 2024
St. Pierre et Miquelon / Frankreich

VORSPEISEN

Angemachtes Beef Tatar
mit Senfkörner-Worchesterschmand und Schwarzbrot

Königsmakrelen Carpaccio mit Limonen-Creme fraiche

SALAT

Caesars Palace Salat

SUPPEN

Frittatensuppe

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfillet
Zitronensauce, Blattspinat, Kräuter Kartoffeln

Rosmarin- Rinderhüfte
Cafe de Paris Butter-Sauce, Gemüsespieß, Backkartoffeln

Spaghetti Bolognese mit Grana Padano

DESSERTS

Bananen-Nougat Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Prefere Tradition, Provolone, Munster, Erdbeere Sauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Königsmakrelen Carpaccio mit Limonen-Creme fraiche

Frittatensuppe

Rosmarin- Rinderhüfte
Cafe de Paris Butter-Sauce, Gemüsespieß, Backkartoffeln

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

HAUSMANNSKOST

Nudel-Mayonnaise Salat mit Schinken, Tomaten, Erbsen und Ei

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc, Sancerre
Domaine Michel Thomas, Loire, Frankreich
0,75 l 34,00 €

2023 Sancerre Rose Le Grand Moulin
Domaine Girault, Loire, Frankreich
0,75 l 34,00 €