



ABENDESSEN

Mittwoch, 16. Oktober 2024
Portsmouth / England

VORSPEISEN

Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Kreolischer Reissalat mit Scampi und Avocado-Creme

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Viktoria Barsch im Knusper-Strudelblatt

Raz el Hanout-Gewürzsauce, Gemüse-Reis Timbale

Geschmorte Rehschulter

Rotkohl, Preiselbeer-Birne, Kartoffel-Champignon Plätzchen

Gefüllte Maispouardenbrust

Bavaria Blue Sauce, Röst-Gemüsewürfel und Kartoffeln

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Muenster, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kreolischer Reissalat mit Scampi und Avocado-Creme

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Geschmorte Rehschulter

Rotkohl, Preiselbeer-Birne, Kartoffel-Champignon Plätzchen

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

HAUSMANNSKOST

Chef Aleksei´s Kohlroulade mit Kartoffelpüree und Schmand

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Schwarzwurzelcremesuppe

Gebratenes Antipasti-Focaccia, pochiertes Ei, Italo-Hollandaise

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc, trocken

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland

0,75 l 26,50 €

2020 Malbec, Roble Llama

Belasco de Baquedan

Mendoza / Argentinien

0,75 l 25,00 €