



ABENDESSEN

Sonntag, 20. Oktober 2024
Portland / England

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip Filet

Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken

Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Putenrolle

Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salzkaramell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken

Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebeln, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salzkaramell

WEINEMPFEHLUNG

2020 Muskateller
Weingut Rebholz
Pfalz / Deutschland
0,75 l 29,00 €

2018 Cuvée Amarone della Valpolicella
Weingut Azienda vinicola Masi
Corvina, Rondinella, Molinara
Valpolicella, Venetien/ Italien
0,75 l 59,00 €