



Mittwoch, 23. Oktober 2024
La Coruña / Spanien

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Duo von Forelle & Wolfsbarschfilet
Kapern-Kaviarsauce, Lauch -Gemüse, Rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten
Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Salimbocca Romana
Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeersauce, Vollkornbrot



Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenfrischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Duo von Forelle & Wolfsbarschfilet
Kapern-Kaviarsauce, Lauch -Gemüse, Rote Kartoffeln

Schokoladenpudding mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay “Gran Vina Sol” trocken
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75 l • 25,00 €

2018 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l • 38,50 €