



ABENDESSEN

Dienstag, 29. Oktober 2024
San Sebastian / La Gomera / Spanien

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato

SALAT

Spanischer Möhrensalat mit Knoblauch und Kreuzkümmel

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet „Sweet & Sour“

Süß-saure Ananassauce, Pok Choi, Sesam-Calrose Reis

Lammkeule „Kanarische Art“
mit Oliven-Tapenade, Gemüseragout und Kräuterkartoffeln

Schweinefilet Medaillons mit Speck
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Kartoffelkrokette

DESSERTS

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirschen-Eis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Schweinefilet Medaillons mit Speck
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Kartoffelkrokette

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirschen-Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Spanischer Möhrensalat mit Knoblauch und Kreuzkümmel

Knoblauchcremesuppe

Indisches Gemüsecurry
Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Rings Riesling, Qba
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland
0,75 l • 26,50 €

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l • 26,00 €