



ABENDESSEN

Mittwoch, 30. Oktober 2024
Santa Cruz de Tenerife / Spanien

VORSPEISEN

Gran Canaria Miesmuschel Cocktail

Gemüse-Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Kartoffelsuppe mit Majoran Sahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

Ente gut, alles gut ...

Kross gebraten & Entenleber Vol au Vent

Schmorapfel-Rosmarinsauce, Rotkohl, Schupfnudeln

„Pasta & Scampi“

Gnocchi und Scampi in cremiger Peperoncini-Petersiliensauce
mit Knoblauch Chips und Zitronengemüse

DESSERTS

Bananen-Nougat Trifle

„Roscon de Reyes“

Gefüllter Hefekranz, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gran Canaria Miesmuschel Cocktail

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Ente gut, alles gut ...

Kross gebraten & Entenleber Vol au Vent

Schmorapfel-Rosmarinsauce, Rotkohl, Schupfnudeln

„Roscon de Reyes“

Gefüllter Hefekranz, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüse-Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

Kartoffelsuppe mit Majoran Sahne

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc

Kalk & Kreide

Weingut Tement

Südsteiermark, Österreich

0,75 l • 33,00 €

2020 Torres Coronas

Tempranillo

Cabernet Sauvignon

Weingut Torres, Spanien

0,75 l • 19,50 €