



ABENDESSEN

Montag, 2. Dezember 2024

Hamburg / Deutschland

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Togarashi-Hackfleischbällchen

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

SALAT

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet

Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Schweinefilet am Stück gebraten

Pochierte Safranbirne, Ratatouille, Kartoffelgratin

Französische Maispoullarde

Champignonsauce, Brokkoli, Tagliatelle

DESSERTS

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Togarashi-Hackfleischbällchen

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet

Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“

Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder Kabinett

Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,75 l • 28,50 €

2021 Ursprung Q.b.A.

Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l • 26,00 €