



## ABENDESSEN

Mittwoch, 4. November 2024

Kopenhagen / Dänemark

### VORSPEISEN

Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Blutwurst-Knusperrolle mit Rotkohl-Preiselbeer Salat

### SALAT

Panzanella mit Ciabatta

### SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Wintergemüsecremesuppe mit Ingwer

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet

Krustentiersauce, Buttergemüse, Safranrisotto

Gebratene Lammkeule

Rotweinsauce, Gemüsekompott, Rosmarin-Kartoffeln

„Gnocchi alla Salmone“

Lachs in cremiger Peperoncini-Sauce mit Zitronengemüse

### DESSERTS

„Churros“ mit Vanille Eiscreme und Mandarinen Kompott

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



## GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Gebratene Lammkeule

Rotweinsauce, Gemüsekompott, Rosmarin-Kartoffeln

„Churros“ mit Vanille Eiscreme und Mandarinen Kompott

## VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Wintergemüsecremesuppe mit Ingwer

Spinat-Käse Börek mit Humus-Creme Fraiche und Hirtensalat

Mascarpone-Biskuit Trifle

## WEINEMPFEHLUNG

**2022 Pouilly Fumé**

Weingut Les Vignes de St. Laurent

Burgund / Frankreich

**0,75 l 34,00 €**

**2021 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,**

Weingut Schneider/Steytler

Stellenbosch, Südafrika

**0,75 l 37,00 €**