



ABENDESSEN

Montag 24. Februar 2025

Huahine Maroe Bay / French Polynesia

VORSPEISEN

Tomaten "Saint Tropez"
mit Frischkäse, Croûtons und Minze-Pfefferöl

Meeresfrüchte-Knuspertoast mit Antipasti und Dip

SALAT

Radicchio mit Ahornsirup-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Grapefruit

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric-Langkornreis

Lammhüfte der Provence
Pommery Senfsauce, Ratatouille, Schmorkartoffeln

Spaghetti Bolognese mit Grana Padano

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Robertas Mango Knuspertraum

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Limburger, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, 5 Gewürze Butter, Bruschetta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Knuspertoast mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Lammhüfte der Provence
Pommery Senfsauce, Ratatouille, Schmorkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten "Saint Tropez"
mit Frischkäse, Croûtons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Grapefruit

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Robertas Mango Knuspertraum

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Cellar Collection

Weingut Sileni
Marborough / Neuseeland
0,75l 24,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar
Niederösterreich / Österreich
0,75l 25,00 €