



ABENDESSEN

Montag, 10. März 2025

Gisborne / Neuseeland

VORSPEISEN

Sweet Chili-Mango mit Calamari

Blutwurst-Krokette mit Rahmsauerkraut

SALAT

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak
Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

“Pasta di Foresta”
Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bailey's Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sweet Chili-Mango mit Calamari

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

HAUSMANNSKOST

Gegrillte Käsekrainer mit Kartoffelsalat und Senfzwiebeln

VEGETARISCHES MENÜ

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey's Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”
trocken
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75l 25,00 €

2019 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75l 42,00 €