



ABENDESSEN

Dienstag, 11. März 2025

Napier / Neuseeland

VORSPEISEN

Kiwi Cocktail mit Ahornsirup-Joghurt

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Cannelloni Bolognese“

mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrische Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Bavaria Blu, Himbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

HAUSMANNSKOST

Toast Hawaii mit Karottensalat und Cocktailsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Gebackener Spargel mit Vanille Hollandaise und King George Kartoffel

Bayrische Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Cellar Collection

Weingut Sileni

Marborough / Neuseeland

0,75l 24,00 €

2021 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Rheinfalz / Deutschland

0,75 l 32,00 €