



ABENDESSEN

Montag, 24. März 2025

Sydney / Australien

VORSPEISEN

Seafood-Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

Palatello Rowschinken mit Melone

SALAT

Mozzarellasalat mit Körnern und Früchten

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Coral Bay Seehechtfilet

Krustentiersauce, Kokos-Blattspinat, Kartoffelcreme

Rosmarin-Kalbsbraten

Champignon-Gemüsesauce, Salamibrösel, Polenta Muffin

„Asia Touch Pasta“

Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust

Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Pfirsich-Baiser Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, schwarzer Oliven Dip, Camembert-Bier Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Seafood-Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Coral Bay Seehechtfilet

Krustentiersauce, Kokos-Blattspinat, Kartoffelcreme

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

AUS DER KALTEN KÜCHE

Räucherfische mit Küstensalat und Schwarzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Mozzarellasalat mit Körnern und Früchten

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginenomelett

mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Pfirsich-Baiser Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2021 Fernweh Riesling

Remstalkellerei

Württemberg / Deutschland

0,75l 25,00 €

2022 Fernweh Pinot Noir

WinzerGenossenschaft Herxheim

Baden / Deutschland

0,75l 24,00 €