



ABENDESSEN

Donnerstag, 27. März 2025

Burnie Tazmanien / Australien

VORSPEISEN

Miesmuschel-Cocktail & Toast

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe

Meerrettichcremesuppe mit Pumpernickelbrösel

HAUPTGERICHTE

„Burnie Pub Fish & Chips”

Backfisch mit Dunkelbier-Senf Dip, Krautsalat und Pfeffer Wedges

Rotwein-Hirschragout

Rosmarin-Waldpilze, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

„Pasta & Scampi”

Mie Nudeln und Scampi in Sambal-Kokos-Koriandersauce
mit Knoblauchchips und Calamansi-Gemüse

DESSERTS

Butter Scotch-Ananas, Walnusseis, Anzac Cookie

Far Away Down Gieß-Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Sardellen-Oliven Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel-Cocktail & Toast

Französische Zwiebelsuppe

Rotwein-Hirschragout

Rosmarin-Waldpilze, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Butter Scotch-Ananas, Walnusseis, Anzac Cookie

HAUSMANNSKOST

Gegrillte Krakauer, Kartoffelsalat, Meerrettich-Senfzwiebeln

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe mit Pumpernickelbrösel

Spargel-Wok mit Palmherzen, Bambus und Sprossen

Far Away Down Gieß-Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75l 39,00 €

2016 Gevrey-Chambertin

Weingut Gerard Seguin

Côtes de Nuits, Burgund, Frankreich

0,75l 55,00 €