



ABENDESSEN

Sonntag, 6. April 2025

Fremantle/ Australien

VORSPEISEN

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Beef Tatar „Worchestershire“

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

HAUPTGERICHTE

NZ Hoki Filet mit Sambalkruste
Sternanissauce, Chinakohl, Calrose Reis

Waldpilz-Rehragout
Glühwein-Pflaumen, Rosenkohl, Laugen Serviettenknödel

Poulardenbrust
Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout
Glühwein-Pflaumen, Rosenkohl, Laugen Serviettenknödel

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

HAUSMANNSKOST

Kasseler im Brotteig mit Meerrettich-Senf und Krautsalat

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Riesling, Kabinett Fruchtig

Weingut Kloster Eberbach
Rheingau, Deutschland

0,75 l 27,00 €

2018 Ihringer Spätburgunder

Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland

0,75 l 37,00 €