



ABENDESSEN

Mittwoch, 14. Mai 2025
Port Elizabeth / Südafrika

VORSPEISEN

Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Blattsalat mit Walnüssen und Kirsch-Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Kartoffelsuppe mit Majoran Sahne

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Chinakohl, Calrose Reis

Waldpilz-Rehragout
Glühwein-Pflaumen, Rosenkohl, Serviettenknödel

Poulardenbrust
Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Bavaria Blu, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Palatello Rohschinken mit Melone

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout
Glühwein-Pflaumen, Rosenkohl, Serviettenknödel

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

HAUSMANNSKOST

Bauernsülze mit Rettich-Lauchsalat
Sauce Tatar and Bratkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Walnüssen und Kirsch-Dressing

Kartoffelsuppe mit Majoran Sahne

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling QbA

Weingut Scallop
Baden / Deutschland

0,75l 16,50 €

2019 Brunello di Montalcino DOCG,

Sangiovese
Weingut Castello Banfi
Montalcino, Toskana, Italien

0,75l 59.00 €