



Sonntag, 10. August 2025
Kiel / Deutschland

VORSPEISEN
Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT
Kürbissalat mit Chia

SUPPEN
Französische Zwiebelsuppe

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Neuseeland Hoki Filet
Kurkuma-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS
Gebackene Ananas, Espresso Eis, Litschisauce

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Sainte-Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



Butter, Ras el Hanout Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschel-Cocktail

Französische Zwiebelsuppe

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Litschisauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Ofen-Süßkartoffel
mit gebackenen Kichererbsen, Minz Joghurt und Granatapfel

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune
di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Gavi, Piemont/ Italien
0,75 l 27,30 €

2022 Nerello Mascalese
Terre Siciliane IGP "Molino a Vento"
Cantina Orestiadi, Sizilien/ Italien
0,75 l 19,50 €