



ABENDESSEN

Samstag 22. Juni 2024
Portsmouth / England

VORSPEISEN

Jamaica Ananascocktail

Matjes & Labskaus Stipp

SALAT

Blattsalat mit Apfeldressing

SUPPEN

Mettwurststrudel Suppe

Reis-Zitronensuppe mit Paprikaöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kabeljaufilet

Kartoffel-Lauchkompott, glasierte Honig-Karotten

Rinderbäckchen

Champignonsauce, Brokkoli, Frittatenknödel

Kaninchenrücken

Madeirasauce, Panchetta-Speckbohnen, Polentataler

DESSERTS

New York Erdbeer-Cheesecake im Glas

Pflaumenröster, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Matjes & Labskaus Stip

Mettwurststrudel Suppe

Rinderbäckchen

Champignonsauce, Brokkoli, Frittatenknödel

New York Erdbeer-Cheesecake im Glas

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Apfeldressing

Reis-Zitronensuppe mit Paprikaöl

Rote Bohnen-Laibchen mit geschmortem Kürbis

Pflaumenröster, Malagaeis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder Winzer-genossenschaft
Herxheim am Berg Pfalz, Deutschland,
trocken, 11,5% Vol.

0,75l € 26,50

2021 Beaujolais-Villages AOC
Nuits Saint Georges Côte d'Or,
Frankreich, trocken, 12,5% Vol.

0,75l € 29,00