



ABENDESSEN

Sonntag 23. Juni 2024

Torquay / England

VORSPEISEN

Gebackener Camembert mit Sweet Chili Mango

Bayerischer Weisswurst-Salat mit Radieschen

SALAT

Gemüse-Pfirsichsalat mit Röstmandeln

SUPPEN

Latino Hühnersuppe mit Limone, Bohnen und Reis

Schwarzwurzelsuppe mit Salbei

HAUPTGERICHTE

Meerbarbe auf der Haut gebraten

Sauce Choron, Ofengemüse, Kartoffelchips

Asiatischer Schweinebauch

Süsskartoffel-Spargel Curry, Kokosreis

Fusilli Pasta & Prosciutto

mit Mozzarellasauce, Tomaten und Oliven

DESSERTS

Eierlikör-Schokocreme mit Beeren

Tropischer Früchte Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu, Préféré de Tradition, Pear Mustard, Pumpkinseed Bread



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Bayerischer Weisswurst-Salat mit Radieschen

Latino Hühnersuppe mit Limone, Bohnen und Reis

Meerbarbe auf der Haut gebraten

Sauce Choron, Ofengemüse, Kartoffelchips

Eierlikör-Schokokuchen mit Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Camembert mit Sweet Chili Mango

Schwarzwurzelsuppe mit Salbei

Gebackener Spinat-Käse Knödel mit brauner Butter

Tropischer Früchte Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2021 Diel de Diel Qba Cuvée,
Schlossgut Diel, trocken Nahe,
Deutschland 12,5% Vol.

0,75l € 29,50

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal Rhône,
Frankreich 13% Vol.

0,75l € 36,00