



ABENDESSEN

Mittwoch 26. Juni 2024

Bantry Bay / Irland

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Knuspertoast
mit Wirsing-Radieschensalat und Apfel-Honig Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Dorschfilet
Petersiliensauce, Ofen-Champignons, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Cassissauce, Weinsauerkraut, Thymian-Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Hähnchenbrust
Grüner Pfeffer Dip, mexikanischer Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohnmousse mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Knuspertoast
mit Wirsing-Radieschensalat und Apfel-Honig Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Cassissauce, Weinsauerkraut, Thymian-Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Tagliatelle „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohnmousse mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Kabinett, fruchtig
Weingut Kloster Eberbach
Rheingau / Deutschland

0,75l € 27,50

2021 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien

0,75l € 26,00