



ABENDESSEN

Mittwoch 3. Juli 2024

Auf See

VORSPEISEN

Ofen-Camembert mit Vanille-Rosmarinhonig
und karamellisierten Walnüssen

Blutwurst-Krokette mit Rahmsauerkraut

SALAT

Blattsalat mit Pfisich und Roquefortdressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Grüne Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Fisch-Meeresfrüchte Frikadelle

Zwei Paprikasaucen, Zucchini, Kartoffeln

Ente á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Pommes Macaire

Spanferkel "Gremolata"

Balsamicosauce, Gemüsekompott, Olivenrisotto

DESSERTS

Éclair mit Vanillecreme

Baileys Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Ofen-Camembert mit Vanille-Rosmarinhonig
und karamellisierten Walnüssen

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Ente á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Pommes Macaire

Éclair mit Vanillecreme

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Pfisich und Roquefortdressing

Grüne Gemüsecremesuppe

Gemüse im Backteig mit Sauce Rémooulade

Baileys Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc, KAITUI
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland

0,75l € 32,00

2021 Cuvée, Ursprung, Q.b.A.,
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland

0,75l € 26,00