



ABENDESSEN

Freitag 5. Juli 2024
Zeebrügge / Brügge / Belgien

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

„Koninginnehapje“

Hühnchen-Gemüse-Weinragout im Blätterteigpastetchen

SALAT

Romanasalat mit Basilikum Vinaigrette

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Gelbe Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Thymiansauce, Schafkäse, Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

“Cannelloni Bolognese”

mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS

„Bossche Bollen“

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

„Koninginnehapje“

Hühnchen-Gemüse-Weinragout im Blätterteigpastetchen

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Bossche Bollen“

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Romanasalat mit Basilikum Vinaigrette

Gelbe Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Kichererbsenlaibchen auf Karottengemüse

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter trocken, 12,5% Vol.
Pfalz, Deutschland

0,75l € 26,50

2014 Spätburgunder, Vitus Barrique
Weingut Dr. Heger, trocken, 13,5% Vol.
Baden, Deutschland

0,75l € 37,00