



ABENDESSEN

Mittwoch, 31. Juli 2024

Esbjerg / Dänemark

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio mit Gorgonzola

Garnelen-Knusperschnitte
Antipasti, Safran-Crème Fraiche

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Biskuitschöberl

Kräuterschaumsuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Thunfisch kurz gebraten
Pflaumen-Sojasauce, Sambal-Gemüsepuree

Schweine-Medallions in Schwazwälderschinken
Whiskey-Pfeffersauce, Pommes Duchesse, Romanesco

Spaghetti Bolognese mit Röstgemüse und Grana Padano

DESSERTS

„Caranchan“
Himbeeren, Haferflocken, Sahne, Whiskey

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Garnelen-Knusperschnitte
Antipasti, Safran-Crème Fraiche

Kraftbrühe mit Biskuitschöberl

Schweine-Medallions in Schwazwälderschinken
Whiskey-Pfeffersauce, Pommes Duchesse, Romanesco

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio mit Gorgonzola

Kräuterschaumsuppe mit Croutons

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

„Caranchan“
Himbeeren, Haferflocken, Sahne, Whiskey

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc, Pouilly Fume
Les Vignes St. Laurent Loire,
Frankreich, trocken

0,75l € 34,00

2021 Châteauneuf du Pape
Télégramme Vignoble Brunier Rhône,
Frankreich, trocken

0,75l € 47,00