



ABENDESSEN

Samstag, 10. August 2024
Warnemünde (Rostock) / Deutschland

VORSPEISEN

Gorgonzola Mousse ~ Tomaten ~ Pfeffer

Sushi & Sashimi Variation

SALAT

Caesar's Palace Salad

SUPPEN

Geflügelsuppe ~ Sprossen ~ Bambus ~ Eierflocken

Rote Rüben Suppe ~ Croutons

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Thunfisch
Salsa Rosso ~ grüner Spargel ~ kreolischer Reis

Wildschweinkeule
Wacholdersauce ~ Schmorkürbis ~ Grießplätzchen

Penne Pasta & Hähnchen
edelsüße Paprika-Gemüsesauce ~ Knoblauchschand

DESSERTS

Warme Apfeltorte ~ Kaffeeis ~ Salted Karamell

Pflaumen-Mohnparfait ~ Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse ~ Talrggio ~ Pont Eveque ~ Aprikosensenf ~ Walnußbrot



GEDECK

Butter ~ Sardellenbutter ~ Artischockencreme ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Sushi & Sashimi Variation

Geflügelsuppe ~ Sprossen ~ Bambus ~ Eierflocken

Wildschweinkeule
Wacholdersauce, Schmorkürbis, Grießplätzchen

Warme Apfeltorte ~ Kaffeeis ~ Salted Karamell

VEGETARISCHES MENÜ

Gorgonzola Mousse ~ Tomaten ~ Pfeffer

Rote Rüben Suppe ~ Croutons

Zucchini „Sweet & Sour“ ~ Kokosreis

Pflaumen-Mohnparfait ~ Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2021 Hullabaloo, Cuvee, Q.b.A.
Weingut Markus Schneider Pfalz,
Deutschland, trocken, 12,5% Vol.

0,75l € 32,00

2021 Cuvée, Black Print, Q.b.A.,
Weingut Markus Schneider Pfalz,
Deutschland trocken, 14,0% Vol.

0,75l € 32,00