



ABENDESSEN

Montag, 12. August 2024

Fredericia / Dänemark

VORSPEISEN

Glasnudel-Gemüsesalat ~ Miesmuscheln

Tex Mex Huhn ~ Avocado ~ Bohnen ~ Mais

SALAT

Panzanella ~ Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe ~ Bröselknödel

Käsecremesuppe ~ Brotchip

HAUPTGERICHTE

Barschfilet mit Kräuter-Chili Kruste
Zitronen-Pfeffersauce ~ Gemüsepüree ~ Honig-Tomaten

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren ~ Gurkensalat ~ Petersilienkartoffeln

„Carbonara alla Gricia“
Spaghetti ~ Salami ~ Gemüse ~ Sahnesauce

DESSERTS

Croissant & Butter Pudding ~ Bananeneis ~ Nougat

Tiramisu im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese ~ Gorgonzola ~ Préféré de Tradition ~ Pear Mustard ~ Pumpkinseed Bread



GEDECK

Butter ~ Green Olive Pesto ~ Humus ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Glasnudel-Gemüsesalat ~ Miesmuscheln

Kraftbrühe ~ Bröselknödel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren ~ Gurkensalat ~ Petersilienkartoffeln

Croissant & Butter Pudding ~ Bananeneis ~ Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella ~ Ciabatta

Käsecremesuppe ~ Brotchip

Karotten-Kartoffel-Fenchel Gratin

Tiramisu im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder Winzergenossenschaft
Herxheim am Berg Pfalz, Deutschland,
trocken, 11,5% Vol.

0,75l, € 26,50

2021 Beaujolais-Villages AOC
Nuits Saint Georges Côte d'Or,
Frankreich, trocken, 12,5% Vol.

0,75l, € 29,00