



ABENDESSEN
Freitag, 17. Mai 2024
Ferrol / Spanien

VORSPEISEN
Sushi Variation
Butterfish • Thuna • Surimi • Gemüse

Spanferkel-Artischocken Ragout Fin

SALAT
Caesar's Palace Salat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießnockerl

Weisse Spargelcremesuppe

FRISCHER SPARGEL AUS DER LÜNEBURGER HEIDE
mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter und Küstenkartoffeln

Wählen Sie dazu
Schollenfilet • Schweinefilet Schnitzel • Schwarzwälder Schinken

DESSERTS
Schokoladen-Tarte, Vanilleeis, Mango-Litschi-Minze Salat

Rhabarber-Erdbeer Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Linsen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Sushi Variation
Butterfish • Thuna • Surimi • Gemüse

Kraftbrühe mit Grießnockerl

Schweinefilet Schnitzel
Sauce Hollandaise, Lüneburger Spargel, Küsten Kartoffeln

Schokoladen-Tarte, Vanilleeis, Mango-Litschi-Minze Salat

VEGETARISCHES MENÜ
Caesar's Palace Salat (ohne Speck)

Weisse Spargelcremesuppe

Spargel „Wiener Art“
mit Eier-Kapern Dip und Petersilienkartoffeln

Rhabarber-Erdbeer Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland
0,75l 29,50 €

2020 Tohuwabohu
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 39,00 €