



ABENDESSEN
Freitag, 10. Mai 2024
St. Peter Port / Guernsey

VORSPEISEN

Tomaten Carpaccio mit Gorgonzolacreme

“Strammer Max”

Krustenbrot mit Schinkenspeck, Spiegelei und Gewürzgurke

SALAT

Grüner Salat mit Buttermilch Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Fenchel-Safrancremesuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Snapper

Avocado Salsa, kreolischer Reis, Latinobrot

Cornwall's Lamnbraten

Minzsauce, Gemüsebundel, Ofenkartoffeln

„Pasta Polpette“

Linguini mit Arrabiatha Sauce, Fleischbällchen und Brokkoli

DESSERTS

Gewürzschnitte mit Schokoladeneis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Bavarian Blu, Chaumes, Pfirsichsauce, Ciabatta



GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

“Strammer Max”

Krustenbrot mit Schinkenspeck, Spiegelei und Gewürzgurke

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Cornwall's Lamnbraten

Mintsauce, Gemüsebundel, Ovenkartoffeln

Gewürzschnitte mit Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Grüner Salat mit Buttermilch Dressing

Fenchel-Safrancremesuppe

Indisches Gemüsecurry

Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc
Weingut Oxford Landing
Südaustralien / Australien
0,75l 26,00 €

2020 Cabernet Les Légendes
Domaines Barons de Rothschild Lafite
Bordeaux / Frankreich
0,75l 19,50 €