



## ABENDESSEN

**Freitag, 10. Mai 2024**  
**Liverpool / England**

### VORSPEISEN

Sushi & Sashimi Variation

Gebackener Brie de France  
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

### SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Royal Eierstich

Shiitake Pilzcremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet  
Kapern-Kaviarsauce, Glasierter Lauch, gelber Reis

Sauerbraten vom Bürgermeisterstück  
Pumpnickelsauce, Mandelbrokkoli, Kartoffelkloß

Panchetta-Kaninchenfilet  
Portweinsauce, Gemüsespießchen, Duchesse Kartoffel

### DESSERTS

Guinness Schoko Törtchen mit Waldfrüchten

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



## GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Brie de France  
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Kraftbrühe mit Royal Eierstich

Gebratenes Forellenfilet  
Kapern-Kaviarsauce, Glasierter Lauch, gelber Reis

Guinness Schoko Törtchen mit Waldfrüchten

### VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Linsen-Zucchini Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

### WEINEMPFEHLUNG

2021 Riesling Robert Weil  
Q.b.A Weingut Robert Weil,  
Rheingau, 12,0% Vol.

0,75l € 29,50

2021 Black Print Q.b.A.  
Weingut Markus Schneider  
Rheinpfalz, 14% Vol

0,75l € 32,00