



ABENDESSEN

Mittwoch, 14. August 2024
Dover/ England / Großbritannien

VORSPEISEN

Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“

Chili-Limonen Kalbszunge mit Avocado-Tacos

SALAT

Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Blauer Seehecht

japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Englisches Roastbeef

Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Fusilli Pasta & Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Oliven-Pesto

DESSERTS

Bananen Ganache Kuchen mit Brombeeren und Stracciatella Eis

Marakuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenfrischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Englisches Roastbeef

Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Bananen Ganache Kuchen mit Brombeeren und Stracciatella Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Marakuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc, Oxford Landing

Weingut Oxford Landing

Australien

0,75 l 26,00 €

2020 Cabernet Les Légendes

Domaines Barons de Rothschild Lafite

Bordeaux / Frankreich

0,75 l 19,50 €