



ABENDESSEN
Montag, 21. Oktober 2024
Alghero / Sardinien / Italien

VORSPEISEN
Miesmuschel-Cocktail

„Italienische Antipasti“
Prosciutto, Salami, Mozzarella Caprese, Oliven, Artischocken,
Thunfischsalat, Grisini

SALAT
Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Mais-Kartoffelsuppe

HAUPTGERICHTE
Neuseeland Hoki Filet
Curry-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout
Marillen Chutney, Rotkohl, Brezelknödel

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, Italo Gemüse

DESSERTS
Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Rhabarber-Krokant Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Kressecreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
„Italienische Antipasti“
Prosciutto, Salami, Mozzarella Caprese, Oliven, Artischocken,
Thunfischsalat, Grisini

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Wacholder-Hirschragout
Marillen Chutney, Rotkohl, Brezelknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat „Caprese“

Mais-Kartoffelsuppe

Couscous-Palmherzen Pudding mit Bambus

Rhabarber-Krokant Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Fernweh Riesling
Remstalkellerei
Württemberg / Deutschland
0,75l 25,00 €

2020 Fernweh Pinot Noir
Winzergenossenschaft Herxheim
Baden / Deutschland
0,75l 24,00 €