



ABENDESSEN
Montag, 20. Januar 2025
Funchal / Madeira

VORSPEISEN
Sweet Chili-Mango mit Calamari

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT
Eisbergsalat mit Gorgonzola-Basilikum-Ahornsirup Dressing

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Königsmakrelen Steak
Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risottoplätzchen

Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussgratin

Asia Schweinebauch
Rettich-Ingwer-Sesam Salat, gebratene Eiernudeln

DESSERTS
Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bailey's Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Limburger, Chaumes, Pfirsichsauce, Koriander-Baguette



GEDECK
Butter, Koriander-Limetten Dip, Sumak-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Sweet Chili-Mango mit Calamari

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussgratin

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

HAUSMANNSKOST
Gebratene Krakauer mit Kartoffelsalat und Salzstangerl

VEGETARISCHES MENÜ
Eisbergsalat mit Gorgonzola-Basilikum-Ahornsirup Dressing

Polenta-Gemüsecremesuppe

Buffalo Blumenkohl Wings
Gemüse-Zitronenreis, Kräuter dip, Tortilla Chips

Bailey's Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2022 Iphöfer Silvaner
Weingut Hans Wirsching KG
Franken / Deutschland
0,75l 23,00 €

2021 Malbec Aruma
Weingut Catena and Rothschild
Mendoza / Argentinien
0,75l 25,00 €