



ABENDESSEN

Donnerstag, 5. Dezember 2024

Oslo / Norwegen

VORSPEISEN

Cherry Tomaten-Cocktail mit Minze und Ziegenfrischkäse

Rinderfilet-Carpaccio „Classico“

SALAT

Caesar´s Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Getrüffelte Schnippelbohnsuppe

HAUPTGERICHTE

Butterfisch mit Sesam

Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Glühwein Hirschbraten

Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Brezel-Serviettenknödel

Spaghetti Carbonara auf Französisch

mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d´Auvergne Käse

DESSERTS

Krokant-Espresso Torte mit Himbeeren

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rinderfilet-Carpaccio „Classico“

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Glühwein Hirschbraten

Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Brezel-Serviettenknödel

Krokant-Espresso Torte mit Himbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Cherry Tomaten-Cocktail mit Minze und Ziegenfrischkäse

Getrüffelte Schnippelbohnsuppe

Asiatische Tarte Tatin mit Erdnussbuttersauce und Palmherzen

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 32,00 €

2020 Tohuwabohu
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 39,00 €