



ABENDESSEN

Samstag, 14. Dezember 2024

Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN

Matjes Salat mit Roter Beete

Blutwurst-Knusperrolle mit cremigem Sauerkraut

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Wintergemüsecremesuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Mahi-Mahi Filet

Krustentiersauce, glasierter Lauch, Safranrisotto

Gebratene Lammkeule

Rotweinsauce, Gemüsekompott, Rosmarin-Kartoffeln

„Gnocchi alla Vodka“

Gnocchi in cremiger Peperoncini-Vodka -Sauce

mit Zitronengemüse, Prosciutto

DESSERTS

„Churros“ mit Vanille Eiscreme und Mandarinen Kompott

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Matjes Salat mit Roter Beete

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Gebratene Lammkeule

Rotweinsauce, Gemüsekompott, Rosmarin-Kartoffeln

„Churros“ mit Vanille Eiscreme und Mandarinen Kompott

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Wintergemüsecremesuppe mit Ingwer

Spinat-Käse Börek mit Humus-Creme Fraiche und Hirtensalat

Mascarpone-Biskuit Trifle

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 €