



ABENDESSEN

Montag 20. Januar 2025
Punta del Este / Uruguay

VORSPEISEN

Cajun Flusskrebsscocktail

Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet

Yakitorisauce, Sesam-Kohl, Chili-Calrose Reis

Gefüllte Schweinelende

Paprika-Pfefferrahmsauce, Romanesco, Mandelbällchen

“Pici al Ragù di Agnello”

Würziges Lammragout mit Portwein, Pancetta und Linguini

DESSERTS

„Torta Chaja”

Vanille-Mascarpone Schnitte mit Pfirsich und Baiser

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Bleu d`Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Cajun Flusskrebsscocktail

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

“Pici al Ragù di Agnello”

Würziges Lammragout mit Portwein, Pancetta und Linguini

„Torta Chaja”

Vanille-Mascarpone Schnitte mit Pfirsich und Baiser

AUS DER KALTEN KÜCHE

Maultaschensalat mit Kürbiskernöl

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Exotisches Gemüsecurry

Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Rings Riesling, Qba

Weingut Rings GbR

Pfalz / Deutschland

0,75l 26,50 €

2020 Ursprung Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 26,00 €