



ABENDESSEN

Freitag, 7. Juni 2024
Klaipėda / Litauen

VORSPEISEN

Miesmuschelfleisch mit Tabouleh und Zitronen Dip

Gebackene Geflügelstreifen mit Sambalgemüse

SALAT

Rohkostsalat mit Erdnüssen und Birnen-Paprika Dressing

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Kürbissuppe mit Kardamom

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Beurre Blanc, Ratatouille, Limonen-Risotto

Geschmortes Hirschragout

Waldpilze, Apfel-Rotkohl, Kartoffel-Mandelpraline

Vitello-Tonnato Lasagne

Kapern-Zitronen-Basilikumsauce, Ruccolasalat

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Haferflocken-Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Miesmuschelfleisch mit Tabouleh und Zitronen Dip

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Geschmortes Hirschragout

Waldpilze, Apfel-Rotkohl, Kartoffel-Mandelpraline

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Rohkostsalat mit Erdnüssen und Birnen-Paprika Dressing

Kürbissuppe mit Kardamom

Peperonata mit cremiger Rosmarinpolenta

Haferflocken-Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder Winzergenossenschaft
Herxheim am Berg Pfalz, Deutschland,
trocken, 11,5% Vol.

0,75l € 26,50

2021 Beaujolais-Villages AOC Nuits
Saint Georges Côte d'Or, Frankreich,
trocken, 12,5% Vol.

0,75l € 29,00