



ABENDESSEN

Sonntag, 28 April 2024

Praslin / Seychellen

VORSPEISEN

Gebackener Camembert mit Sweet Chili Mango

Kalbszunge mit Ananas und Curry-Creme Fraiche

SALAT

Sunshine Salat mit Palmherzen und Ketjap Manis-Dressing

SUPPEN

Latino Hühnersuppe mit Limone, Bohnen und Reis

Artischockencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Meerbarbe auf der Haut gebraten

Safransauce, Ofengemüse, Rosmarin-Polentaschnitte

Roastbeef von der Rinderhuft

Chimichurri Sauce, Gemüsespieß, Kartoffelplätzchen

„Pasta a la King“

Bandnudeln mit Geflügel-Gemüseragout und Parmesan

DESSERTS

Eierlikör-Schokokuchen mit Beeren

Tropischer Mango Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme , Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kalbszunge mit Ananas und Curry-Creme Fraiche

Latino Hühnersuppe mit Limone, Bohnen und Reis

Roastbeef von der Rinderhuft

Chimichurri Sauce, Gemüsespieß, Kartoffelplätzchen

Eierlikör-Schokokuchen mit Beeren

HAUSMANNSKOST

Leberkäs-Salat mit Limburger Käse und Laugenstange

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Camembert mit Sweet Chili Mango

Artischockencremesuppe

Gebackene Tomate mit Basilikum-Schmand und Ranch Salat

Tropischer Mango Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2020 Gnarly Head Chardonnay
Gnarly Head, Kalifornien, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 19,50 €

2020 Gnarly Head Old Vine Zinfandel
Gnarly Head, Kalifornien, trocken
14,5% Vol. • 0,75 l • 19,50 €