



## ELEGANTES ABENDESSEN

Samstag, 04. Mai 2024

Esbjerg / Dänemark

### VORSPEISEN

Graved Lachs-Tatar

Chicorée ~ Orangen-Spargel ~ Körner-Cracker

oder

Getrüffeltes Wildschweinragout

Blätterteigpastetchen ~ Himbeeren ~ Balsamicolack

### SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ Bavaria Blu-Basilikum-Dressing

### SUPPE

Geflügelessenz ~ Beerenauslese ~ Profiteroles

### SORBET

Cassis ~ Lillet Blanc ~ Ginger Ale

### HAUPTGERICHTE

Atlantik Heilbutt & Garnele

Kaviar-Hollandaise ~ Kleine Tomaten ~ Red Skin Kartoffeln

oder

Zitronen-Pfeffer-Beef Sirloin

Portweinsauce ~ Gemüsespieß ~ Champignons ~ Kartoffelcreme

### DESSERTS

„Roberta´s Pie“

Schokolade ~ Passionsfrucht ~ Baileys-Eis

„Käsevariation“

Tiroler Ursalzkäse ~ Rote Feige ~ Körnerbrot

Kleine Naschereien



## GEDECK

Butter ~ Salbei Dip ~ Humus ~ Brotauswahl

\*\*\*\*

### VEGETARISCHES MENÜ

Gebratenes Sellerie Carpaccio

Balsamicocreme ~ Rucola ~ Blaubeeren

\*\*

Blattsalat ~ Trauben ~ Bavaria Blu-Basilikum-Dressing

\*\*

Steinpilzsuppe ~ Brioche Croutons

\*\*

Cassis ~ Lillet Blanc ~ Ginger Ale

\*\*

Auberginen-Couscous ~ Spinat ~ Karottensauce

\*\*

„Roberta´s Pie“

Schokolade ~ Passionsfrucht ~ Baileys-Eis

\*\*

Kleine Naschereien

### WEINEMPFEHLUNG

2021 Chablis AC Brocard  
Weingut Jean Marc Brocard  
Burgund / Bourgogne  
Frankreich 13% Vol.  
0,75l € 39,00

2020 Tohuwabohu  
Cabernet Sauvignon  
Merlot, Weingut Schneider  
Rheinpfalz / Deutschland 14,5% Vol.  
0,75l € 39,00