MITTAGESSEN

Donnerstag 28. März 2024
Hongkong / China

VORSPEISEN
Honigmelone mit Chia Fresca

Matjes Tatar mit Roter Bete und Knäckebrot

SALAT
Kohlrabi-Apfelsalat mit Miso Dressing

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe

Exotische Früchte Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Nordsee Rotbarschfilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

“Korean Galbi”
Sesam-BBQ-Spareribs mit Chili-Maiskolben und Kartoffelecken

DESSERTS
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Rum-Rosinen-Eis, Fruchtkompott, Kokossauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

GEDECK
Butter, Linsen-Curry Dip , Tzatziki, Baguette

WAS GESCHAH AM GRÜNDONNERSTAG
Beim letzten Abendmahl mit den Aposteln reicht Jesus seinen Jüngern Brot und Wein und begründet damit das wichtigste Sakrament. Verräter Judas verlässt den Saal und die Leidensgeschichte beginnt mit dem Beten Jesu vor der Verhaftung im Garten Gethsemane.

Warum Gründonnerstag? Der Name soll von „greinen“ (gleichbedeutend mit „weinen“) kommen. Mit der Zeit wurde aus „greinen“ „grün“ und der Brauch, an diesem Tag speziell grünes Gemüse zu essen, entwickelte sich.

… DER KLASSIKER …

RAHMSPINAT MIT SPIEGELEI UND BRATKARTOFFELN
Auf Wunsch sehr gerne mit gebratenem Kasseler Nackensteak

VEGETARISCHES MENÜ
Honigmelone mit Chia Fresca

Exotische Früchte Kaltschale

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Rum-Rosinen-Eis, Fruchtkompott, Kokossauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Cabernet Sauvignon Rosé
Los Vascos Barons de Rothschild
Valle Central, Chile, trocken
0,25 l • € 6,50

2018 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50