



## ABENDESSEN

**Samstag, 20 April 2024**  
**Dubai / UAE**

### VORSPEISEN

Pikante Calamari-Papaya Ceviche

Mini Blutwurst-Kartoffelfrikadelle mit Rahmsauerkraut

### SALAT

Melonensalat mit Minze und Schafskäse

### SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Grüne Gemüsecremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebackenes Zackenbarschfilet

Muhamara-Sauce, geröstetes Gemüse, Gersten-Tabouleh

Französische Flugentenbrust

Sauerkirschensauce, Speckkohl, Kartoffelplätzchen

“Chelo Kebab”

Hackfleisch am Spieß mit Gurken-Joghurt Salat,

Grilltomate und Safranreis

### DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bailey´s Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



## GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pikante Calamari-Papaya Ceviche

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Französische Flugentenbrust

Sauerkirschensauce, Speckkohl, Kartoffelplätzchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

### HAUSMANNSKOST

Kaltes Kasseler im Brotteig mit Senfkohlrabi und Kartoffelsalat

### VEGETARISCHES MENÜ

Melonensalat mit Minze und Schafskäse

Grüne Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey´s Eiskaffee

### WEINEMPFEHLUNG

**2021 Sauvignon Blanc**  
Weingut Oliver Zeter  
Pfalz, Deutschland, trocken  
12,5% Vol. • 0,75 l • 26,50 €

**2022 Primitivo, Neprica, Puglia IGT**  
Tormaresca, Marchesi Antinori  
Apulien, Italien, trocken  
14,0% Vol. • 0,75 l • 25,00 €