



ABENDESSEN

Donnerstag, 02 Mai 2024
Le Port / La Réunion / Frankreich

VORSPEISEN

Miesmuschelfleisch
mit Zucchini-Couscous und Aioli Dip

Geflügel-Frühlingsrolle mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Pastis-Beurre Blanc, Erbsenmus, Safran Kartoffelbällchen

Geschmortes Hirschragout

Waldpilze, Bratapfel, Rotkohl, Mandelkrokette

Linguine mit geröstetem Hackfleisch und Tomaten-Gemüsesauce

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Maracuja-Käsekuchen mit Marzipan-Bacardisüppchen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschelfleisch
mit Zucchini-Couscous und Aioli Dip

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Geschmortes Hirschragout

Waldpilze, Bratapfel, Rotkohl, Mandelkrokette

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

HAUSMANNSKOST

Schwarzwälder Schinken mit Sauergemüse und Griebenschmalzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Gebackenes Tempura-Gemüse mit Knoblauch-Kräuter Aioli

Maracuja-Käsekuchen mit Marzipan-Bacardisüppchen

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc, Hole in the Water

Weingut Konrad

Marlborough, Neuseeland, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 26,00 €

2017 Viña Real Reserva

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

14% Vol. • 0,75 l • 19,50 €