



## **ABENDESSEN**

**Samstag, 04 Mai 2024**

**Port d'Ehola / Fort Dauphin / Madagaskar**

### **VORSPEISEN**

Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Gebackener Octopus "Latino Style"

### **SALAT**

Zucchini-Cäsar Salat

### **SUPPEN**

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Schwarzwurzelcremesuppe

### **HAUPTGERICHTE**

Gebratenes Mahi-Mahi Filet

japanische Gewürzsauce, Asiakohl, Ananas-Bratreis

Rinderhüfte „Madagaskar“

BBQ-Sauce, Zitrus Salsa, Mais-Kartoffelstampf

“Cannelloni Bolognese”

mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

### **DESSERTS**

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France

Himbeer-Balsamico, Focaccia



## **GEDECK**

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

### **UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Gebackener Octopus "Latino Style"

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“

BBQ-Sauce, Zitrus Salsa, Mais-Kartoffelstampf

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

### **HAUSMANNSKOST**

Hackepeter-Schwarzbrot mit saurer Gurke und gefülltem Ei

### **VEGETARISCHES MENÜ**

Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Schwarzwurzelcremesuppe

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

### **WEINEMPFEHLUNG**

**2022 Gavi di Gavi Fossili DOC**

Weingut Cantine San Silvestro

Toscana, Italien, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 26,00 €

**2022 Primitivo, Neprica, Puglia IGT**

Tormaresca, Marchesi Antinori

Apulien, Italien, trocken

14,0% Vol. • 0,75 l • 25,00 €