



ABENDESSEN
Dienstag, 12. September 2023
New York / USA

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Mediterraner Vorspeisenteller*

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Steinpilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Glattbuttfilet

Chorizo Sauce, Mandelbroccoli, Salbeikartoffeln

Rotwein-Lammragout

Rosenkohl, glasierte Weintrauben, Schupfnudeln

„Pasta alla Mama“

Linguini mit Palatello Rohschinken* und Gemüse-Sahnesauce

DESSERTS

„Bossche Bollen“

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Malaga Eis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta

GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller*

Rinderkraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Gebratenes Glattbuttfilet

Chorizo Sauce, Mandelbroccoli, Salbeikartoffeln

„Bossche Bollen“

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Malaga Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Steinpilzcremesuppe

Spinat im Strudelteig mit Ofen-Bauernsalat und Kartoffeln

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2021 Müller Thurgau, Q.b.A.

Weingut Sommerach

Franken / Deutschland

0,75l 24,50 €

2020 Montepulciano D'Abruzzo DOC

Weingut Casteltorre

Abruzzen / Italien

0,75 l 23,00 €