



**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 Glatthuttfilet  
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 Glatthuttfilet  
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  
Abruzzo / Italien  
0,75l 23,00 €