



ABENDESSEN
Mittwoch, 28. Februar 2024
Mindelo / Kap Verde

VORSPEISEN
Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Gebackener Octopus "Latino Style"

SALAT
Zucchini-Caesar Salat

SUPPEN
Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerbrassenfilet
Kräuter-Champignons, Gemüse-Kartoffelkomott

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

„Pasta di Aglione“
Penne mit Hackfleisch-Tomaten-Spinatsugo und Parmesan

DESSERTS
Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu,
Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackener Octopus "Latino Style"

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

HAUSMANNSKOST
Wiener Würstchen mit Senf, Kartoffelsalat und Salzstangerl

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Schwarzwurzelcremesuppe

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2021 Grauburgunder, trocken
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland
0,75l 26,50 €

2022 Tormaresca 'Neprica' Primitivo
Weingut Masseria Maime
Apulien / Italien
0,75l 25,00 €