



ABENDESSEN

Freitag, 3. Februar 2023
Le Port / La Réunion

VORSPEISEN

Tomaten-Parmesan Bolero

Kalbsnierchen in Pilzsauce mit Kartoffelcreme

SALAT

Römersalat mit fruchtigem Currydressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe mit Mandelsahne

HAUPTGERICHTE

Gebratene Meerbarbe

Peperonata Sauce, Romanesco Soufflé, Risottobällchen

Gebratene Spanferkelkeule

Waldpilzsauce, Schwarzwurzeln, Schupfnudeln

Asiatische Nudelfetzen

Hoisin Sauce, Poulardenbrust, grüner Spargel, Erdnuß-Crunch

DESSERTS

Vanille-Holunder Mousse mit Rhabarber

Brioche & Butter Pudding mit Quarkeis und Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenfrischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kalbsnierchen in Pilzsauce mit Kartoffelcreme

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Gebratene Spanferkelkeule

Waldpilzsauce, Schwarzwurzeln, Schupfnudeln

Brioche & Butter Pudding mit Quarkeis und Karamell

AUS DER KALTEN KÜCHE

Brotzeitteller mit gefülltem Ei und Kümmel-Salztangerl

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Parmesan Bolero

Brokkolicremesuppe mit Mandelsahne

Gemüse-Blätterteigstrudel mit Kräuterfrischkäse

Vanille-Holunder Mousse mit Rhabarber

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling QbA

Weingut Robert Weil

Rheingau, Deutschland, trocken

12,0% Vol. • 0,75 l • 29,50 €

2017 Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi, Sangiovese

Toscana, Italien, trocken

14,0% Vol. • 0,75 l • 59,00 €