



ABENDESSEN

Sonntag, 19. Mai 2024

St. Helier / Jersey / Kanalinseln / Großbritannien

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT

Mexikanischer Salat mit Avocado Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Weißer Bohnensuppe mit Raz el Hanout-Aroma

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Saithe Filet

Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffeln

Geschmorte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Saltimbocca Poulardenbrust

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d' Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Geschmorte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Avocado Dressing

Weißer Bohnensuppe mit Raz el Hanout-Aroma

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhod

Toscana / Italien 12,5% Vol.

0,75l € 24,00

2021 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

trocken, Toscana / Italien, 12,5% Vol.

0,75l € 26,00