

VORSPEISEN

„Surimi“ -süß/sauer-
Krabbenfleisch, Glasnudeln -fritiert-

Beef Tatar

SALAT

Blattsalat -römisch-
Ei, Senfdressing

SUPPE

Hühnerconsommé
Ingwerklößchen, Junglauch
Blumenkohlcrèmesuppe mit Rauchlachs

HAUPTGERICHTE

Red Snapper -gebraten-
Tomatenhollandaise, Gemüse -mediterran-, Knoblauchpolenta

Hähnchenbrust
Walnußkruste, Balsamico - Kirschreduktion, Romanesco, Orangerisotto

NUDELGERICHT

Spaghetti "Carbonara"

VEGETARISCH

Aubergine -in Parmesanhülle gebacken-
Tomatensauce, Camarguereis

DESSERT

Früchtestrudel -exotisch- mit Mangosauce
Geschnittene Früchte
Käseteller

-ABENDESSEN-

31. März 2012

Empfehlungsmenü unseres Küchenchefs

Beef Tatar

Weißweinempfehlung

2010 Weißburgunder „Frankweiler Kalkgrube“

Weingut Pfaffmann

Pfalz/ Deutschland

€ 18,00

oooooooo

Hühnerconsommé

Ingwerklößchen, Junglauch

oooooooo

Red Snapper -gebraten-
Tomatenhollandaise, Gemüse -mediterran-, Knoblauchpolenta

Rotweinempfehlung

2007 Cune Reserva DOC

Vinicola de Norte de Espana

Rioja/ Spanien

€ 23,00

oooooooo

Früchtestrudel -exotisch- mit Mangosauce