

Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Caesar Salat
mit Croutons, Parmesan und knusprigem Speck

Rinderkraftbrühe mit Schinkenbisquit

Räucherlachskuchen mit einer Safrancreme

Gegrillter Schwertfisch mit einer pikanten Tomatensalsa,
Mangold und Western-Kartoffeln

Tiramisu

Falls Sie eine kleine Portion wünschen, fragen Sie bitte Ihren Tischkellner

Unser Vegetarisches Angebot

„Ovos Verdes“ - gefüllte Eier auf Ruccolasalat mit Paprikasalsa

Karottencremesuppe mit Ingwer

Asiatisches Gemüse auf Linguine-Pasta und Sojasauce

Weinempfehlung

Weisswein

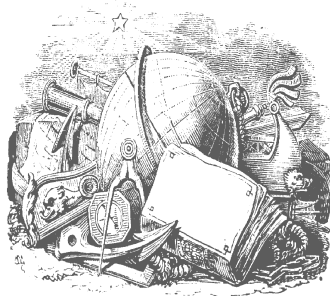
Oxford Landing Sauvignon
aus Australien

75 cl 11.00 €

Rotwein

Ruby Carbanet Gallo
aus Amerika

75 cl 15.00 €



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Orangen- und Grapefruitsaft*

Kalte Vorspeisen

1 *Caesar Salat
mit Croutons, Parmesan und knusprigem Speck*

2 *„Ovos Verdes“ - gefüllte Eier auf Ruccolasalat mit Paprikasalsa*

Suppen

3 *Rinderkraftbrühe mit Schinkenbisquit*

4 *Karottencremesuppe mit Ingwer*

Warme Vorspeise

5 *Räucherlachskuchen mit einer Safrancreme*

*Auswahl an frischen Saisonsalaten
und verschiedener Dressings von unserem Buffet*

Hauptspeisen

6 *Gegrillter Schwertfisch mit einer pikanten Tomatensalsa,
Mangold und Western-Kartoffeln*

7 *„Osso Bucco Gremolata“
Kalbshaxe in feiner Gemüse-Tomatensauce,
serviert mit grillierten Zucchini und Auberginen an Gnocchi*

8 *Hähnchen „Kurma“ mit Nüssen auf Madeirasauce,
serviert an Romanesco und Basmatireis*

Dessert

9 *Tiramisu*

10 *„Eisbeche Romanov“ - Vanilleeis mit Erdbeersalat und Vodka*

Zuckerfrei: *Aprikosencreme*

Bitte geniessen Sie leckeren Käse vom Buffet

Kaffee oder Tee, frisch gebrüht, normal oder koffeinfrei, Tee fein sortiert.

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN

*Ihr Küchenchef
Marc Hummel*

*Ihr Maitre d'Hotel
Christoph Graul*