

Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Bunter Geflügelsalat mit Palmherzen & Sprossen

Rinderconsommé mit Marsalawein & Gemüsejulienne

„Pasta al Arabiata“

Pasta Penne in feurigem Chili-Tomatensugo

„Frisch vom Fischmarkt hier in Auckland“

Scorpionfisch auf Spinatsauce mit Gnocchi und Peperonata

Himbeer Mille Feuille

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

*Mit Colombo-Dressing mariniertes junges Gemüse
an grünem Salat mit Croutons*

„Vichysoisse“

Gekühlte Kartoffel - Lauchsuppe

„Pasta al Arabiata“

Pasta Penne in feurigem Chili-Tomatensugo

Sautiertes Pfannengemüse mit Zwiebeln auf Spinatsauce

Weinempfehlung

Weisswein

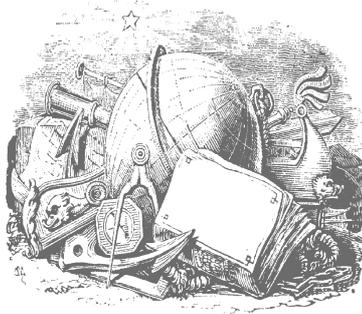
*Chardonay „770 Miles“
aus den USA*

Flasche 75 cl 15.00 €

Rotwein

*Cabernet Sauvignon „770 Miles“
aus den USA*

Flasche 75 cl 15.00 €



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

Kalte Vorspeisen

1 *Mit Colombo-Dressing mariniertes junges Gemüse
an grünem Salat mit Croutons*

2 *Bunter Geflügelsalat mit Palmherzen & Sprossen*

Suppen

3 *Rinderconsommé mit Marsalawein & Gemüsejulienne*

4 *„Vichysoisse“*

Gekühlte Kartoffel - Lauchsuppe

Warme Vorspeise

5 *„Pasta al Arabiata“*

Pasta Penne in feurigem Chili-Tomatensugo

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

Hauptspeisen

7 *„Frisch vom Fischmarkt in Auckland“*

Scorpionfisch auf Spinatsauce mit Gnocchi und Peperonata

8 *Minuten-Steak aus dem Rinderrücken*

mit Caffé-de-Paris Butter, Princess-Bohnen und Kartoffelgratin

9 *Geselchter Schweinerücken mit Apfel & Pflaumen gestopft, an Kümmeljus,
karamellisierten Möhrenstiften und Serviettenklößen*

Dessert

10 *Himbeer Mille Feuille*

11 *Karamell- Eis mit Schwarzen Johannisbeeren*

12 *Exotischer Fruchtcocktail mit Diät- Eis*

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

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN

Ihr Küchenchef
Peter Schulze

Ihr Maître d'Hotel
Lars Gröning