

Internationales Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

καλλιεργητές μαρούλι - Bauernsalat - Griechenland
Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Fetakäse und Pitabrot

„Caldo di Pomodori Milanese“
Italienische Kirschtomaten-Cremesuppe mit Reis & Pesto

„Riz Tahitienne“ - Polynesien
Polynesischer Reis mit Seafood, Sultaninen, Erdnüssen,
leicht pikant gewürzt mit spanischem Pfeffer, Curcuma, Kardamon & Kreuzkümmel
mit grüner Paprikasauce

„Kitan Malawar“ - Indien
Filet vom Seebarsch, gekocht in Kokosmilch, Sahne und Schalotten, pikant
gewürzt und serviert auf Basmati-Reis

„Crème Brûlée“ - Gebrannte Vanillecreme mit braunem Zucker

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

„Salade Vietnamienne d'Along“ - Bunter vietnamesischer Gemüsesalat

„Brazilian Smoothie“ - Brasilien
Kaltschale von Exotischen Früchten mit Honig

„Riz Tahitienne“ - Polynesien
Polynesischer Reis mit Seafood, Sultaninen, Erdnüssen,
leicht pikant gewürzt mit spanischem Pfeffer, Curcuma, Kardamon & Kreuzkümmel
mit grüner Paprikasauce

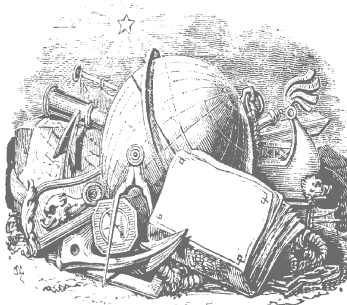
Pasta con Spinaci - Italien
Pasta mit cremigem Spinat & Parmeggiano

Weisswein

Station Road Sauvignon Blanc
aus Neuseeland

Rotwein

Station Road Cabernet Merlot
aus Neuseeland



Flasche 75 cl 21.00 €

Flasche 75 cl 19.00 €

Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Pampelmusen- und Tomatensaft

Kalte Vorspeisen

- 1** „Salade Vietnamienne d'Along“ - Vietnam
Bunter vietnamesischer Gemüsesalat

καλλιεργητές μαρούλι - Bauernsalat - Griechenland

- 2** Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Fetakäse und Pitabrot

Suppen

- 3** „Brazilian Smoothie“ - Brasilien
Kaltschale von Exotischen Früchten mit Honig

- 4** „Caldo di Pomodori Milanese“ - Italien
Italienische Kirschtomaten-Cremesuppe mit Reis & Pesto

Warme Vorspeise

- 5** „Riz Tahitienne“ - Polynesien
Polynesischer Reis mit Seafood, Sultaninen, Erdnüssen,
leicht pikant gewürzt mit spanischem Pfeffer, Curcuma, Kardamon & Kreuzkümmel
mit grüner Paprikasauce

Auswahl an frischen Saisonsalaten
und verschiedener Dressings von unserem Buffet

Hauptspeisen

- 6** „Kitan Malawar“ - Indien
Filet vom Seebarsch, gekocht in Kokosmilch, Sahne und Schalotten, pikant
gewürzt und serviert auf Basmati-Reis

- 7** „Jabali con Tinto“ - Cuba
Karibischer Schweinebraten vom Schopf,
mit Gemüsefarce gefüllt, auf schwarzem Bohnen-Reis mit Zwiebeln

- 8** „Preßburger Gulasch“ - Slowakai
Kräftiges Slowakisches Kutschergulasch vom Jungrind,
mit Dunkel- Bier gekocht, serviert auf grünen Butter-Bandnudeln

Dessert

- 9** Der Klassiker der Französischen Grand Cuisine „Crème Brûlée“
Gebrannte Vanillecreme mit braunem Zucker

- 10** „Pina Esmatarse“
Glasierte Ananas mit kolumbianischem Kaffee-Eis

Zuckerfrei: „Creme od Narandje“
Kroatisches Orangenmousse mit Slivovitzkirschen

Bitte genießen Sie leckeren Käse vom Buffet

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

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN

Ihr Küchenchef
Peter Schulze

Ihr Maître d'Hotel
Lars Gröning