

Australisches Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Tatar von Mozzarella an Mango-Chutney

*Kimberley Fish Broth
Klare Fischbrühe mit Tomaten, Ingwer & Koriander*

*Cob Loaf
Gratinierter Spinat mit Pilzen, im Brot serviert*

Lammkeule auf Currybohnen mit Kirschsauce & Süßkartoffel-Püree

Pavlova mit Creme Double und Früchten

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser vegetarisches Angebot

Panaché von Blattsalaten mit frisch gehobeltem Provolone

*„Pumpkin Pottache“
Kürbiscreme-Suppe mit Schalotten und geröstetem Weißbrot*

*Cob Loaf
Gratinierter Spinat mit Pilzen, im Brot serviert*

*Stir fried Veggie Pan
Pfannengemüse mit Zwiebeln und Räucherkäse*

Weinempfehlung

Weisswein

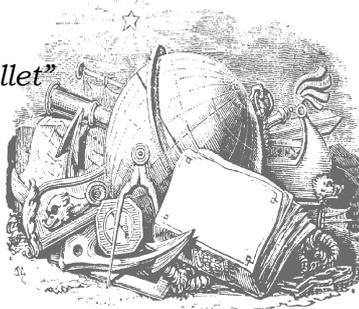
*Langhorne Creek, Chardonay „Bullet“
aus Australien*

Flasche 75 cl 28.00 €

Rotwein

*Lindemans Shiraz & Cabernet
aus Australien*

Flasche 75 cl 22.00 €



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Orangen- & Tomatensaft*

Kalte Vorspeisen

1 *Panaché von Blattsalaten mit frisch gehobeltem Provolone*

2 *Tatar von Mozzarella an Mango-Chutney*

Suppen

3 *„Pumpkin Pottache“
Kürbiscreme-Suppe mit Schalotten und geröstetem Weißbrot*

4 *Kimberley Fish Broth
Klare Fischbrühe mit Tomaten, Ingwer & Koriander*

Warme Vorspeise

5 *Cob Loaf
Gratinierter Spinat mit Pilzen, im Brot serviert*

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

Hauptspeisen

Barramundi - Der Fisch mit großen Schuppen

6 *Filet vom australischen Barramundi mit Senf-Limetten-Dip auf Tomatengemüse und Knoblauch-Kartoffeln*

7 *Tranche vom Straussen-Filet in Honig-Balsamicosahne mit Babymais und Kartoffelnudeln*

8 *Lammkeule auf Currybohnen mit Kirschsauce & Süßkartoffel-Püree*

Dessert

9 *Pavlova mit Creme Double und Früchten*

10 *Eisbecher Bondy Beach mit Kokossorbet und Früchten in Kokoslikör*

Zuckerfrei: *Melonen-Cocktail mit halbgeschlagener Sahne*

*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
Christian Brugner