



ABENDESSEN

Samstag, 27 April 2024
Victoria / Mahé / Seychellen

VORSPEISEN

Ananas-Cocktail mit Blue Curacao

Labskaus mit Spiegelei

SALAT

Blattsalat mit Apfeldressing

SUPPEN

Mettwurststrudel Suppe

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kabeljaufilet

Kartoffel-Rauchfleischkompott, Wurzelgemüse

Portwein-Rinderbäckchen

Panchetta-Waldpilze, Brokkoli, Frittatenknödel

Gefüllte Rosmarin-Hähnchenkeule

Pfeffer-Cognacsauce, gegrillte Zucchini, Kürbispüree

DESSERTS

New York Erdbeer-Cheesecake im Glas

Pflaumenröster, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France

Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Labskaus mit Spiegelei

Mettwurststrudel Suppe

Portwein-Rinderbäckchen

Panchetta-Waldpilze, Brokkoli, Frittatenknödel

New York Erdbeer-Cheesecake im Glas

HAUSMANNSKOST

Nudel-Mayonnaise Salat mit Schinken, Tomaten, Erbsen und Ei

VEGETARISCHES MENÜ

Ananas-Cocktail mit Blue Curacao

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Asiatischer Gemüsepuffer
mit Tofu, Chili-Sauerrahm und Rettichsalat

Pflaumenröster, Malagaeis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

2021 Riesling QbA

Weingut Robert Weil
Rheingau, Deutschland, trocken
12,0% Vol. • 0,75 l • 29,50 €

2022 Bolla Bardolino Classico

Corvina, Rondinella
Bardolino, Italien, trocken
12,0% Vol. • 0,75 l • 19,50 €