



ABENDESSEN

Sonntag, 19. April 2026
Fort Lauderdale / USA

VORSPEISEN

Sunshine State Shrimps Cocktail

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT

Quinoa-Linsensalat

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Shiitake Pilzsuppe mit Sesamöl

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

*Entenbrust „Low Country“

Bourbon-Ahornsirup Sauce, Rosenkohl, Knoblauch-Polenta Crème

„Pasta Sugo d'Agnello“

Penne mit Lamm-Sugo, Oliven, Auberginen und Feta

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bourbon Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sunshine State Shrimps Cocktail

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

*Entenbrust „Low Country“

Bourbon-Ahornsirup Sauce, Rosenkohl, Knoblauch-Polenta Crème

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

HAUSMANNSKOST

Leberkässalat mit gefülltem Ei und Käsebrot

VEGETARISCHES MENÜ

Quinoa-Linsensalat

Shiitake Pilzsuppe mit Sesamöl

Lauch-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bourbon Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Salwey

Baden / Deutschland

0,75 l 27,90 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Burgenland / Österreich

0,75 l 26,30 €

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.