



ABENDESSEN

Mittwoch, 22. April 2026
Charleston / USA

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio mit Croutons und Limetten Dip

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT

Radieschen-Gurkensalat mit Kichererbsen-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

Wildschweinragout

Preiselbeeren-Apfel Chutney, Pilze, Erbsen, Gnocchi

Kalbfleisch Lasagne

mit Basilikum-Tomatensauce, Grillgemüse und Hanföl

DESSERTS

„Charleston Hummingbird Cake“

Gewürzkuchen mit Banana, Ananas, Vanilleeis und Bourbon Chantilly

Pfirsich Cobbler mit Pistazieneis und Eierlikörsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, grünes Olivenpesto, Balsamico-Ahornsirup-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Wildschweinragout

Preiselbeeren-Apfel Chutney, Pilze, Erbsen, Gnocchi

„Charleston Hummingbird Cake“

Gewürzkuchen mit Banane, Ananas, Vanilleeis und Bourbon Chantilly

HAUSMANNSKOST

Maultaschen in kräftiger Brühe mit Speck-Zwiebelschmelze

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio mit Croutons und Limette Dip

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Pfirsich Cobbler mit Pistazieneis und Eierlikörsauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Cuvée

Schlossgut Diel

Nahe / Deutschland

0,75 l 31,00 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC

Laboure Roi

Burgund / Frankreich

0,75 l 35,90 €

* 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.