



ABENDESSEN

Freitag, 24. April 2026
Norfolk / Virginia / USA

VORSPEISEN

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Truthahnbrust Bruschetta mit Genovese Dip

SALAT

Rucola mit Basilikum-Dressing und Pinienkernen

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Steakhouse Kartoffel-Lauchsuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Flunderfilet

Artischocken Pesto Sauce, Knoblauchspinat, Zitronenrisotto

Waldpilz-Rehragout

Glühwein-Pflaumen, Wurzelgemüse, Polentaschnitte

„Blue Ridge Pasta“

Penne mit Pimento-Käsesauce, Cevapcici und Mozzarella

DESSERTS

Molten Schokoladenkuchen mit griechischem Joghurteis

Dinkelflocken-Stachelbeer Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Bleu d´Auvergne, französischer Ziegenkäse, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Bier-Käse Dip, weiß Bohnen Hummus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout

Glühwein-Pflaumen, Wurzelgemüse, Polentaschnitte

Molten Schokoladenkuchen mit griechischem Joghurteis

HAUSMANNSKOST

Gegrillte Käsekrainer mit Kartoffelsalat und Senfzwiebeln

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola mit Basilikum-Dressing und Pinienkernen

Steakhouse Kartoffel-Lauchsuppe

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

Dinkelflocken-Stachelbeer Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil

Weingut Robert Weil

Rheingau / Deutschland

0,75 l 31,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Gols, 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.