

## „DAILY DINNER“

### *Großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust in Joghurtdressing*

Mixed salad with yoghurt dressing and roasted turkey

13,00 €

### *Tagliatelle in Kräutersauce mit Spargelragoût und Kirschtomaten*

Pasta tagliatelle with herb sauce,  
asparagus ragoût and cherry tomatoes

14,00 €

### *Züricher Geschnetzeltes mit Bandnudeln und Kohlrabi*

Veal stew „Züricher Geschnetzeltes“  
served with tagliatelle pasta and sauteed kohlrabi

15,00 €

### *Pochiertes Kabeljaufilet in Senfsauce auf geschmortem Gurkengemüse und Dillkartoffeln*

Poached codfish with mustard sauce  
served with braised cucumber and dill potatoes

15,00 €

### *Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit Mandelbrokkoli und Kroketten*

Filet of pork with pepper sauce,  
broccoli with almonds and potato croquettes

16,00 €

Unser Daily Dinner servieren wir Ihnen im „le Marron“  
in der Zeit von 18:00 bis 21:30 Uhr.

Alle Speisen verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen MwSt. & Bedienungsgeld

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### *2017 Allesverloren Chenin Blanc 0,75l 32,50 €*

Weingut Allesverloren, Swaartland, Südafrika

Dezente Noten von gelben Früchten und Nuancen von reifem Steinobst.  
Dieser Wein präsentiert sich mit einer gut ausbalancierten Säure.

Restsüße: 2,3 g/l

Alkoholgehalt: 13,50%

## ZUM DESSERT

### *Imperiale ÛE Riserva Nonino MV Celebrativa 30Anni*

### *Imperiale ÛE Riserva 43 % vol. 2 cl 9,90 €*

ÛE Riserva Imperiale 4 anni

von Nonino aus dem Friaul, Italien.

Anlässlich des 30jährigen Jubiläums hat  
die Familie Nonino am 19. Juni 2015 diesen

Traubenbrand aus Ihren Reifekellern genommen.

Einmalige Cuvée aus den weißen Monovitigno-Ribolla-  
Trauben und den roten Monovitigno-Fragolino-Trauben.

4 Jahre natürliche Reifung in BarriqueFässern aus Nevers-Eiche.

Nur 347 einzeln nummerierte 6,3Liter Imperialeflaschen weltweit.

Mit 24 Karat Gold, Silber und Glitter bedrucktes und geblasenes Glas.

24 Karat Goldüberzug auch beim Verschluss.



### Unsere **Highlights im Mai & Juni 2019:**

- 17. Mai Spargelbuffet
- 25. Mai Ahrensburger Musiknacht
- 09. Juni Pfingstbrunch
- 14. Juni Gambas al ajillo
- 14. Juni Happy Cocktails

**Fragen Sie auch nach unserem kulinarischen Kalender  
mit allen Veranstaltungen!**

### Sonntagsbrunch:

- 19. Mai
- 26. Mai
- 02. Juni
- 16. Juni
- 23. Juni
- 30. Juni

# DAILY DINNER



**PARK HOTEL**  
AHRENSBURG  
by Centro