



ABENDESSEN

Donnerstag, 20. Juni 2024
Honningsvåg (Nordkap) / Norwegen

VORSPEISEN

Gebackener Garnelentoast
mit Chinakohlsalat und Ponzu-Chili Schmand

Comte Käse-Saltimbocca mit Feigensauce und knusprigem Ciabatta

SALAT

Kartoffelsalat "Nordische Art"

SUPPEN

Getrübte Rotkohlessenz

Broccolinsuppe mit Speckchips

HAUPTGERICHTE

Gebatener Victoriabarsch
Rosmaringemüse, Pilz-Schinken Tagliatelle

“Bali Opor Ayam”

Das Lieblingsgericht unseres Küchenchefs I Made
Gewürz-Kokos Hähnchen, Gemüse Urap, Chili-Erdnüsse, Kurkumareis

Schweinefilet im Blätterteig
Englische Senfsauce, Blattspinat, Kürbiscreme

DESSERTS

Nougat-Crèmeschnitte mit Granatapfelsauce und Pistazieneis

Eierlikör-Brombeeren Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont l'Évêque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Garnelentoast
mit Chinakohlsalat und Ponzu-Chili Schmand

Broccolinsuppe mit Speckchips

“Bali Opor Ayam”

Das Lieblingsgericht unseres Küchenchefs I Made
Gewürz-Kokos Hähnchen, Gemüse Urap, Chili-Erdnüsse, Kurkumareis

Nougat-Crèmeschnitte mit Granatapfelsauce und Pistazieneis

VEGETARISCHES MENÜ

Kartoffelsalat "Nordische Art"

Getrübte Rotkohlessenz

Röstgemüse-Käse Tortilla mit Guacamole und Kürbis Fritten

Eierlikör-Brombeeren Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2021 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil,
Rheingau / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 29,50

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 36,00