



ABENDESSEN
Freitag, 21. Juni 2024
Tromsø / Norwegen

VORSPEISEN

Pikante Calamari mit Tomaten-Reissalat und Korianderpesto

Wikinger Pulled Beef mit Erbsensalat

SALAT

Blattsalate mit Früchten und Currydressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

Fisch & Meeresfrüchte Grill

Zitronenbutter, Tomate, Spinat-Bohnenkompott, Röstbrot

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Orangensauce, Rotkohl, Marzipan-Bratapfel, Kartoffelkloß

Tagliatelle & Kjøttkaker

Fleischbällchen, Pilzrahmsauce, Gemüse, Mozzarella-Perlen

DESSERTS

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

Lychee-Buttermilchmousse mit Camparisauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pikante Calamari mit Tomaten-Reissalat und Korianderpesto

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Orangensauce, Rotkohl, Marzipan-Bratapfel, Kartoffelkloß

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Früchten und Currydressing

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Kohlrabi-Kroketten mit roten Rüben und Möhrchen

Lychee-Buttermilchmousse mit Camparisauce

WEINEMPFEHLUNG

2021 Diel de Diel Qba Cuvée,
trocken, Schlossgut Diel, Nahe
Deutschland 12,5% Vol.
0,75l € 29,50

2021 Fernweh Rose
Schwarzriesling (Pinot Meunier) Rosé
Q.b.A halbtrocken Remstalkellerei,
Württemberg / Deutschland 11,5% Vol.
0,75l € 24,00