



ABENDESSEN

Montag, 24. Juni 2024

Geiranger (auf Reede) & Ålesund / Norwegen

VORSPEISEN

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Honig glasierte Entenbrust mit Fenchel- Orangensalat

SALAT

Artischockensalat mit Tomatendressing

SUPPEN

Wikinger- Lammsuppe mit Bohnen und Reis

Meerrettichcremesuppe mit Schwarzbrotbrösel

HAUPTGERICHTE

"Strammer Lachs"

Gebratener Lachs auf Schwarzbrot mit Spinat, pochiertem Ei
und Honig-Dill-Senf Hollandaise

Sauerbraten vom Tafelspitz

Rosinensauce, geröstete Mandeln, Apfel-Rotkohl, Brezenknödel

Hähnchenbrust Souflaki

Frischkäsesauce, Ratatouille, Salbeignocchi

DESSERTS

Schokoladen Tarte mit Chili und Mangoeis

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Harissa-Butter, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Honig glasierte Entenbrust mit Fenchel- Orangensalat

Wikinger- Lammsuppe mit Bohnen und Reis

"Strammer Lachs"

Gebratener Lachs auf Schwarzbrot mit Spinat, pochiertem Ei
und Honig-Dill-Senf Hollandaise

Schokoladen Tarte mit Chili und Mangoeis

VEGETARISCHES MENÜ

Artischockensalat mit Tomatendressing

Meerrettichcremesuppe mit Schwarzbrotbrösel

Asia Glasnudel-Gemüse Cannelloni

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi, Napa Valley
Kalifornien / USA 12,5% Vol
0,75l € 24,00

2023 Kaapzicht Skraalhans Pinotage
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika 12.5% Vol.
0,75l € 21,00