



ABENDESSEN

Dienstag, 25. Juni 2024

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Tomate & Mozzarella „Caprese“

Putenbrust mit Rotweinbirne und Rosmarin-Sabayon

SALAT

Klassischer Caesar Salat

SUPPEN

Scharfe Glasnudelsuppe

Geröstete rote Paprikasuppe mit Basilikumcreme

HAUPTGERICHTE

Gebratene Königsmakrele

Sauce Bearnaise, Broccolicreme, Schmorkartoffeln

Schweinefilet Medaillons

Pfefferrahmsauce, Chorizo-Wirsing, Safranspätzle

„Jackson´s Penne“

Hackfleisch in Kräutersauce mit Champignons,
Tomaten und Parmesan

DESSERTS

Amaretto Tiramisu mit Mango

Eisbecher „Schwarzwälder Torte“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Putenbrust mit Rotweinbirne und Rosmarin-Sabayon

Scharfe Glasnudelsuppe

Gebratene Königsmakrele

Sauce Bearnaise, Broccolicreme, Schmorkartoffeln

Amaretto Tiramisu mit Mango

VEGETARISCHES MENÜ

Tomate & Mozzarella „Caprese“

Geröstete rote Paprikasuppe mit Basilikumcreme

Spargel-Wok mit Palmenherzen, Bambus und Soja

Eisbecher „Schwarzwälder Torte“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc
Sancerre
Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich 13,5% Vol
0,75l € 34,00

2022 Sancerre Rosé Le Grand Moulin AC
Cabernet Frank, trocken
Domaine Patrick Girault
Loire / Frankreich 12,5% Vol.
0,75l € 34,00