



ABENDESSEN
Samstag, 29. Juni 2024
Aalborg / Dänemark

VORSPEISEN

Gebratene Hering-Pumpernickel Häppchen

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT

Crunchy Sellerie-Radieschen Salat mit Blauschimmelkäse Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffeln

Bürgermeisterstück Sauerbraten

Rosinensauce, Preiselbeer-Apfel, Rotkohl, Mandelkroketten

Hähnchenbrust Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Granatapfeleis, Bananensalat, Batida de Coco, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebratene Hering-Pumpernickel Häppchen

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Bürgermeisterstück Sauerbraten

Rosinensauce, Preiselbeer-Apfel, Rotkohl, Mandelkroketten

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Crunchy Sellerie-Radieschen Salat mit Blauschimmelkäse Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Granatapfeleis, Bananensalat, Batida de Coco, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling Q.b.A
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 26,50

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar, Gols
Burgenland / Österreich 12,5 % Vol
0,75l € 25,00