

SKANDINAVISCHES ABENDESSEN

Dienstag, 02. Juli 2024 Västervik / Schweden

VORSPEISEN

"Aus Norwegen"

Shrimps-Heilbutt Tatar mit süß-sauren Gurken und Aquavit-Kaviarschmand

"Aus Finnland"

Rentier-Blätterteigstrudel mit Linsensalat und Preiselbeersauce

"Aus Dänemark"

Eisbergsalat mit gebeiztem Lachs, Spargel und Aprikosendressing

SUPPEN

"Aus Schweden"

Fisch-Consomme mit Absolut-Wodka und Fenchelklösschen

"Aus Dänemark"

Zwiebelcremesuppe mit Apfel und Bauchspeck

HAUPTGERICHTE

"Aus Schweden"

Gebratener "Dalälven" Flußhecht Kürbis-Dillsauce, junges Lauchgemüse, Butterkartoffeln

"Aus Norwegen"

Sauerbraten vom Elch

Moltebeeren-Sauce, geröstete Waldpilze, Rotkohl, Mandelbällchen

"Aus Dänemark"

Schweinerücken mit Rum-Rosinenfülle Grüne Zuckererbsensauce, Wurzelgemüse, Kartoffelgratin

DESSERTS

"Aus Finnland"

Marzipan-Auflauf mit Stachelbeerkompott

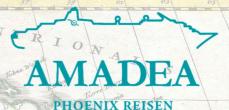
"Aus Dänemark"

Beerengrütze mit Zimtstreusel mit Eierlikör-Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseauswahl mit Fruchtsauce





GEDECK

Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Shrimps-Heilbutt Tatar mit süß-saure Gurken und Aquavit-Kaviarschmand

Fisch-Consomme mit Absolut-Wodka und Fenchelklösschen

Sauerbraten vom Elch Moltebeeren-Sauce, geröstete Waldpilze, Rotkohl, Mandelbällchen

Beerengrütze mit Zimtstreusel mit Eierlikör-Vanillesahne

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Spargel und Aprikosendressing

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

Im Ofen gebackener Spinat-Kartoffelkuchen mit Kräuterschmand

Marzipan-Auflauf mit Stachelbeeerkompott

WEINEMPFEHLUNG

2022 Niersteiner Riesling
Weingut Kuehling
Rheinhessen / Deutschland 11,5% Vol.

0,751 € 25,00

2018 Ihringer Spätburgunder trocken, Barrique Weingut Dr. Heger Baden / Deutschland 13,5% Vol. 0,751 € 37,00