



ABENDESSEN
Freitag, 05. Juli 2024
Luleå / Schweden

VORSPEISEN

Herings-Tatar mit Kartoffel, Apfel & Meerrettich

Wildschwein Vol-au-vent
mit Rotwein Pflaumen und Pistazien

SALAT

Sellerie-Mango Salat mit Soja Dressing

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarknocken

Solijanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

„British Fish n´ Chips“
Kabeljaufilet im Bier-Backteig,
Krautsalat, Essigmayonnaise, Pommes Frites

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, gebackener Romanesco, Kartoffelpüree

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronen-Basilikumsauce, Ruccolasalat

DESSERTS

Schwedische Prinsesstårta mit Vanillecreme und Marzipan

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Munster, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Herings-Tatar mit Kartoffel, Apfel & Meerrettich

Solijanka mit Schmand

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, gebackener Romanesco, Kartoffelpüree

Schwedische Prinsesstårta mit Vanillecreme und Marzipan

VEGETARISCHES MENÜ

Sellerie-Mango Salat mit Soja Dressing

Gemüseessenz mit Quarknocken

Auberginen Parmigiana

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Müller Thurgau
Q.b.A.
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland 11% Vol.
0,75l € 24,50

2022 Fernweh Pinot Noir
Q.b.A.
Weingut Winzergen. Herxheim,
Baden / Deutschland 13.5% Vol.
0,75l € 24,00