



ABENDESSEN
Freitag, 19. Juli 2024
Hafnarfjörður (Reykjavík) / Island

VORSPEISEN
„Luksus Smørrebrød“
Kaviar, Shrimps, gekochtes Ei, Roggenbrot

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT
Nordischer Kartoffelsalat mit Erbsen und Radieschen

SUPPEN
Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Saithe Filet
Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffeln

Geschmorte Rehschulter
Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Hähnchenbrust Saltimbocca
Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS
Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
„Luksus Smørrebrød“
Kaviar, Shrimps, gekochtes Ei, Roggenbrot

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Geschmorte Rehschulter
Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Nordischer Kartoffelsalat mit Erbsen und Radieschen

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Süßkartoffel-Tortellini Souflaki
mit Kichererbsensauce und Paprika-Ratatouille

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2022 Scallop Qba
trocken, Baden
Müller Thurgau x (meets) Riesling
Baden / Deutschland 11,5% Vol
0,75l € 21,00

2021 Ursprung Q.b.A
Cabernet Sauvignon
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 26,00