



ABENDESSEN
Sonntag, 21. Juli 2024
Akureyri / Island

VORSPEISEN

Butterfisch Sashimi mit Zitronenpfeffer und Avocado

Blutwurst-Knusperrolle mit Rahmsauerkraut

SALAT

Vietnam Gemüse Pho Salat

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
Spinatsauce, Schmortomaten, Fenchel-Risotto

Krosse Spanferkelkeule
Thymian-Zitronensauce, Zucchini, Knoblauchkartoffeln

Geschnetzelte Hähnchenbrust
Weinbrandsauce, Walnussgemüse, Pappardelle

DESSERTS

Crêpes Suzette mit Vanilleeiscreme

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Sainte Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Butterfisch Sashimi mit Zitronenpfeffer und Avocado

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Krosse Spanferkelkeule
Thymian-Zitronensauce, Zucchini, Knoblauchkartoffeln

Crêpes Suzette mit Vanilleeiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Vietnam Gemüse Pho Salat

Tomatencremesuppe

Gebackener Emmentaler
Johannisbeersauce, Graupen-Nektarinensalat, Walnüsse

Mascarpone-Biskuit Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili
DOC

Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien 12,0% Vol.
0,75l € 26,00

2022 Tormaresca 'Neprica'
Primitivo IGT
Weingut Masseria Maïme
Apulien / Italien 14% Vol
0,75l € 25,00