



ABENDESSEN

Dienstag, 30. Juli 2024

Ålesund / Norwegen & Geiranger / Norwegen (auf Reede)

VORSPEISEN

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Portwein-Geflügelleber mit Chorizo-Jus und Sellerie

SALAT

Blattsalate mit Humus-Kräuter dressing

SUPPEN

Karotten-Ingweressenz mit Kokosbiskuit

Wildgeflügelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Lengfisch im Serrano Schinken

Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Bürgermeisterstück „Al Tartufo“

Trüffelsauce, Speckgemüse, Kartoffel-Pilzgratin

Kaninchen-Spargelrolle

Sauce Hollandaise, Brokkoli, Polentacreme

DESSERTS

Schokoladen-Kokos Crème Brûlée

Eispalatschinke mit Pfirsich und Schokolade

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Wildgeflügelcremesuppe

Bürgermeisterstück „Al Tartufo“

Trüffelsauce, Speckgemüse, Kartoffel-Pilzgratin

Schokoladen-Kokos Crème Brûlée

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Humus-Kräuter dressing

Karotten-Ingweressenz mit Kokosbiskuit

Zucchini-Omelett mit pikanter Salsa und Klebreis

Eispalatschinke mit Pfirsich und Schokolade

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay Woodbridge

Weingut Robert Mondavi

Kalifornien / USA 12,5% Vol.

0,75l € 24,00

2023 Kaapzicht Bottelary

Weingut Kaapzicht Estate

Stellenbosch / Südafrika 14% Vol.

0,75l € 21,00