



ABENDESSEN

Montag, 5. August 2024

Trondheim / Norwegen

VORSPEISEN

Surimi-Knuspertasche mit Korea Kim Chi

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Karottensalat mit Kürbiskernen und Grapefruit

SUPPEN

Asiatische Hühnersuppe

Selleriecremesuppe mit Trockenobst

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Atlantik Barschfilet

Ratatouille Sauce, Blattspinat, Bruschetta Caprese

Glasierter Kalbskeule

Sherrysauce, Rosmaringemüse, Kartoffelgebäck

Wildschweingulasch

Apfel-Birnen Chutney, Lauch, Semmelknödel-Muffin

DESSERTS

Schwarzwälder Kirsch-Parfait

Ananas Carpaccio mit Zitronensorbet und Granatapfelsirup

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Surimi-Knuspertasche mit Korea Kim Chi

Asiatische Hühnersuppe

Wildschweingulasch

Apfel-Birnen Chutney, Lauch, Semmelknödel-Muffin

Ananas Carpaccio mit Zitronensorbet und Granatapfelsirup

VEGETARISCHES MENÜ

Karottensalat mit Kürbiskernen und Grapefruit

Selleriecremesuppe mit Trockenobst

Gemüse-Wakame Risotto mit Meerrettich-Knusper

Schwarzwälder Kirsch-Parfait

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil

Q.b.A

Weingut Robert Weil

Rheingau / Deutschland 12% Vol.

0,75l € 29,50

2021 Black Print

Q.b.A.

Weingut Markus Schneider,

Rheinpfalz / Deutschland 14% Vol.

0,75l € 32,00