



ABENDESSEN

Dienstag, 6. August 2024
Rørvik & Brønnøysund / Norwegen

VORSPEISEN

Wasabi-Zwiebelmett mit Rote Bete

Frutti di Mare-Bällchen & Makkaroni Caprese

SALAT

Blattsalat mit Ananas und Ranch Dressing

SUPPEN

Mediterrane Weißbrot-Gemüsesuppe

Wildcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Lofoten Kabeljaufilet

Kartoffel-Rauchfleischkompott, Wurzelgemüse

Ochsenbrust „Westmoreland“

Mixed Pickles Sauce, Karotten, Yorkshire Pudding

Schweinefilet Medaillon

Madagaskar Pfeffersauce, Bohnen, Kartoffel Gratin

DESSERTS

Walnuß-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

Gemischtes Eis, Fruchtkompott, Himbeerbaiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Frutti di Mare-Bällchen & Makkaroni Caprese

Wildcremesuppe

Ochsenbrust „Westmoreland“

Mixed Pickles Sauce, Karotten, Yorkshire Pudding

Walnuß-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Ananas und Ranch Dressing

Mediterrane Weißbrot-Gemüsesuppe

Gebackene Tomate mit Zucchini-salat und Aioli

Gemischtes Eis, Fruchtkompott, Himbeerbaiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Kaapzicht Estate
Sauvignon Blanc
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika 13.0% Vol.
0,75l € 21,00

2023 Kaapzicht Bottelary
Cabernet Sauvignon, Shiraz
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika 14% Vol.
0,75l € 21,00