



Norwegisches Abendessen

Freitag, 9. August 2024

Honningsvåg / Norwegen

Vorspeisen

Shrimps-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Rentier-Blätterteigstrudel
warmer Lauch-Rosinensalat, Preiselbeer Gelee

Salat

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

Suppen

Fischconsomme mit Fenchelklösschen

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

Sorbet

Schwarzbeere, Aquavit-Ginger Ale

Hauptgerichte

Tromsø Fjordlachsfilet
Senfsauce, junger Blattspinat, Butterkartoffeln

Elchragout „Gudbrandsdalen“
Moltebeeren, Braunkäse, Rotkohl, Krokette

Dörrobst-Schweinerücken
Honig-Biersauce, Grüne Erbsen, Kürbispüree

Desserts

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott
Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

Frische Früchte

Käsepraline, Pflaumensenf, Knäckebrot



Gedeck

Butter, Schinkencreme, Dillquark, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Gebackener Braunkäse
warmer Lauch-Rosinensalat, Preiselbeer Gelee
**

Radieschen-Karottensalat mit Schmand
**

Zwiebelcremesuppe mit Apfel
**

Sorbet
Schwarzbeere, Aquavit-Ginger Ale
**

Kartoffel-Pilzgratin mit Birnen-Petersilienkompott
**

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott
**

Weinempfehlung

2022 Kaitui
Sauvignon Blanc Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13% Vol.
0,75l € 36,00

2020 Tohuwabohu
Cabernet Sauvignon
Weingut Schneider
Rheinpfalz / Deutschland 14,5% Vol.
0,75l € 39,00