



ABENDESSEN
Sonntag, 11. August 2024
Mo i Rana / Norwegen

VORSPEISEN

Überbackene Grünschalenmuscheln „Rockefeller“

Beef Tatar „Worchestershire“ mit Toast

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

HAUPTGERICHTE

Bachforellenfilet

Petersiliensauce, gebratener Pak Choi, Rote Kartoffeln

Asiatische Chili-Ente

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratnudeln

Kaninchenfilet im Schinkenspeck

Portweinsauce, Wirsing, Pistazien-Kartoffelcreme

DESSERTS

Pistazien Törtchen, Schokoladen Topping und Eis

Bailey's Mousse mit Himbeerkompott

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalenmuscheln „Rockefeller“

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Asiatische Chili-Ente

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratnudeln

Pistazien Törtchen, Schokoladen Topping und Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

Kichererbsen Krapfen mit Ratatouille Creme und Zitronen-Gemüse

Bailey's Mousse mit Himbeerkompott

WEINEMPFEHLUNG

2022 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
trocken, Pfalz / Deutschland 13% Vol.
0,75l € 32,00

2018 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger, trocken
Baden / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 25,00