



ABENDESSEN

Montag, 12. August 2024

Sistranda / Hammarvika / Insel Frøya / Norwegen

VORSPEISEN

Campari-Birne mit Gorgonzola und Blätterteig

Sushi Variation mit Wakame und Ingwer

SALAT

Caesar's Palace Salad

SUPPEN

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Eierflocken

Rote Rüben Suppe mit Croûtons

HAUPTGERICHTE

„British Fish n' Chips“

Kabeljaufilet im Bier-Backteig,
Krautsalat, Essigmayonnaise, Pommes Frites

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, Gemüsespießchen, Polentaschnitte

Penne Pasta & Trüffelsalami
Koriander-Tomatenpesto und Mandelgemüse

DESSERTS

Apfelkompott mit Rum Rosineneis, Salted Caramel und Schmalzgebäck

Pflaumen-Mohn Mousse mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Sushi Variation mit Wakame und Ingwer

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Eierflocken

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, Gemüsespießchen, Polentaschnitte

Apfelkompott mit Rum Rosineneis, Salted Caramel und Schmalzgebäck

VEGETARISCHES MENÜ

Campari-Birne mit Gorgonzola und Blätterteig

Rote Rüben Suppe mit Croûtons

Knusper-Zucchini „Sweet & Sour“ mit Pak Choi & Sesamreis

Pflaumen-Mohn Mousse mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2021 / 2022 Wiener Gemischter
Satz Nussberg
Weingut Wieninger, Wien 21. Bezirk
Österreich 12,5% Vol.
0,75l € 39,00

2023 Sancerre Rosé
Le Grand Moulin AC
Trocken, Domaine Patrick Girault
Loire / Frankreich 12,5% Vol.
0,75l € 34,00