



NORWEGISCHES ABENDESSEN

Freitag, 21. Juni 2024

Alesund / Norwegen

VORSPEISEN

Heilbutt-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Kalbsleber Vol-au-Vent
warmer Lauch-Rosinensalat, Preiselbeer Gelee

SALAT

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterklösschen

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

HAUPTGERICHTE

Tromsø Fjord Forellenfilet

Pommery Senfsauce, junger Blattspinat, Butterkartoffeln

Elchragout „Gudbrandsdalen“
Moltebeeren, Braunkäse, Schmorwirsing, Krokette

Dörrobst-Schweinenacken
Honig-Biersauce, Grüne Erbsen, Kürbispüree

DESSERTS

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

Frische Früchte

Gebackene Käsepraline, Pflaumensenf, Knäckebrot



GEDECK

Butter, Schinkencreme, Dillquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Heilbutt-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Kraftbrühe mit Kräuterklösschen

Elchragout „Gudbrandsdalen“
Moltebeeren, Braunkäse, Schmorwirsing, Krokette

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

Kartoffel-Pilzgratin mit Birnen-Petersiliensalat

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc – Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 36,00 €

2016 Gevrey-Chambertin
Weingut Gerard Seguin
Côte de Nuits, Burgund
0,75 l 55,00 €