



ABENDESSEN
Samstag, 22. Juni 2024
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Tomaten-Carpaccio mit Gorgonzola

Garnelen-Knusperschnitte
Zucchini Antipasti, Safran-Crème Fraiche

SALAT
Caesars Palace Salat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenmünzen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE
Thunfisch kurz gebraten
Pflaumen-Sojasauce, Sambal-Gemüsepuree

Gebratene Ente
Rosmarinsauce, Rotkohl, Kartoffelkloss

Spaghetti Bolognese mit Röstgemüse und Grana Padano

DESSERTS
Bananen-Nougat Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenfrischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Garnelen-Knusperschnitte
Zucchini Antipasti, Safran-Crème Fraiche

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Ente
Rosmarinsauce, Rotkohl, Kartoffelkloss

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten-Carpaccio mit Gorgonzola

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Spanisches Brot

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling Trimbach
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Elsass / Frankreich
0,75 l 29,00 €

2020 Tohuwabohu
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 39,00 €