



ABENDESSEN
Dienstag, 2. Juli 2024
Maloy / Norwegen

VORSPEISEN
Lachs & Forellen Smörrebröd mit Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Zucchini-salat mit Parmesandressing

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Köttbullar

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratene Kabeljaufilet
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Rosmarin-Kalbsbraten
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelcrepe

Maishähnchenbrust
Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS
Gebackene Banane & Salat mit Rum-Rosineneis

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Schwarze Olivencreme, Kräuterquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Rinderkraftbrühe mit Köttbullar

Gebratene Kabeljaufilet
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Gebackene Banane & Salat mit Rum-Rosineneis

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchini-salat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen mit Pansit-Bratnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Cellar Collection
Weingut Sileni
Marborough / Neuseeland
0,75l 24,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Niederösterreich / Österreich
0,75l 25,00 €