



ABENDESSEN
Mittwoch, 3. Juli 2024
Andalsnes / Norwegen

VORSPEISEN
Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt
Vitello Tonnato mit Schmortomaten

SALAT
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN
Rindsuppe mit Fleischstrudel
Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE
Glattbutt im Serrano Schinkenmantel
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis
Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln
“Cannelloni Bolognese”
mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS
„Bossche Bollen“
Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Vitello Tonnato mit Schmortomaten

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Bossche Bollen“
Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Marokkanischer Kichererbseneintopf

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2022 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 32,00 €

2020 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,
Pinotage, Syrah
Weingut Schneider/Steytler
Stellenbosch, Südafrika
0,75 l 37,00 €