



## NORWEGISCHES ABENDESSEN

Donnerstag, 4. Juli 2024

Geiranger / Norwegen

### VORSPEISEN

Shrimps-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Rentier-Blätterteigstrudel  
warmer Lauch-Rosinensalat, Preiselbeer Gelee

### SALAT

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

### SUPPEN

Fischconsomme mit Fenchelklösschen

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

### HAUPTGERICHTE

Tromsø Fjordlachsfilet  
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

Käsepraline, Pflaumensenf, Knäckebrot



## GEDECK

Butter, Schinkencreme, Dillquark, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimps-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Fischconsomme mit Fenchelklösschen

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  
Côtes de Nuits, Burgund  
0,75 l 55,00 €