



ABENDESSEN
Donnerstag, 11. Juli 2024
Hafnarfjordur / Island

VORSPEISEN
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Gebackener Oktopus “Latino Style”

SALAT
Zucchini-Cäsar Salat

SUPPEN
Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerbrassenfilet
Kräuter-Champignons, Gemüse-Kartoffelkomott

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

“Pasta di Aglione”
Penne mit Hackfleisch-Tomaten-Spinatsugo und Parmesan

DESSERTS
Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenfrischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackener Oktopus “Latino Style”

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Schwarzwurzelcremesuppe

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2021 Müller Thurgau, Q.b.A.
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland
0,75l 24,50 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich
0,75 l 29,00 €