



ABENDESSEN
Samstag, 13. Juli 2024
Akureyri / Island

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Campari Orange

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT
Römersalat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE
Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Sesam-Chinakohl, Calrose Reis

Schweinefilet im Blätterteig
Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni alla Toscana“
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS
„Rigo Jancsi“
Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Sesam-Chinakohl, Calrose Reis

„Rigo Jancsi“
Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

VEGETARISCH MENÜ
Römersalat mit Pommery-Ei Dressing

Romanescocremesuppe

Tofu-Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Muskateller
Weingut Rebholz
Pfalz / Deutschland
0,75 l 29,00 €

2020 Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 27,00 €