



ABENDESSEN
Sonntag, 14. Juli 2024
Akureyri / Island

VORSPEISEN
Lachs & Forellen Smörrebröd mit Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Zuccinissalat mit Parmesandressing

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Köttbullar

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Fisch & Garnelen Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Rosmarin-Kalbsbraten
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelcrepe

Maishähnchenbrust
Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS
Papaya-Frühlingsrolle & Salat mit Rum-Rosineneis

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK
Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Rinderkraftbrühe mit Köttbullar

Fisch & Garnelen Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Papaya-Frühlingsrolle & Salat mit Rum-Rosineneis

VEGETARISCHES MENÜ
Zuccinissalat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen mit Pansit-Bratnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland
0,75l 26,50 €

2021 Daniele Pelassa SOT
Nebbiolo Rose, Weingut Azienda
Piemont / Italien
0,75l 19,50 €