



ABENDESSEN
Mittwoch, 17. Juli 2024
Longyearbyen / Spitzbergen

VORSPEISEN
Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato

SALAT
Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE
Nordsee Limandesfilet
gebackener Spargel-Grapefruit Salat, Kräuterkartoffel

Lammragout alla Romana
Zucchini, Gnocchi, Knoblauch-Ciabatta, Parmesan

Schweinefilet-Medaillons
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

DESSERTS
Gewürzsnitte mit dunklem Schokoladeneis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Lammragout alla Romana
Zucchini, Gnocchi, Knoblauch-Ciabatta, Parmesan

Gewürzsnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Sweet & Sour Gemüsesalat

Champignoncremesuppe

Indisches Gemüsecurry
Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland
0,75l 29,50 €

2018 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland
0,75 l 37,00 €