



ABENDESSEN
Donnerstag, 29. August 2024
Ilulissat / Jacobshavn / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN
Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato

SALAT
Rote bete Salat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Kartoffelsuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE
Pazifik Barschfilet „Sweet & Sour“
Süß-saure Sauce, Pok Choy, Sesam-Calrose Reis

Schweinefilet am Stück gebraten
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Red Skin Kartoffel

Lammragout a la Romana
Gnocchi, Knoblauch-Ciabatta, Parmesanchips

DESSERTS
Nougatmousse im Biskuit mit Marakujasauce

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Lammragout a la Romana
Gnocchi, Knoblauch-Ciabatta, Parmesanchips

Nougatmousse im Biskuit mit Marakujasauce

VEGETARISCHES MENÜ
Rote bete Salat

Kartoffelsuppe mit Röstbrot

Indisches Gemüsecurry
Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

"2022 Sauvignon Blanc Hole in the Water
Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland
0,75l 26,00 €"

"2021 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75 l 26,00 €"