



MITTAGESSEN
Freitag, 30. August 2024
Ilulissat / Jacobshavn / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN
Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Hähnchenbrust & Palmherzen „Pure Caribe“

SALAT
Karotten-Kürbissalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Tomatenspätzle

China Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Fisch-Blätterteigstrudel
mit norwegischer Honig-Senfsauce und Dillkartoffeln

„Zwiebelschmorbraten“
Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce, Brokkoli, Kartoffelstampf

„Ein Almhütten Klassiker“
Selchfleisch-Krautfleckerl mit Spiegelei und Salat

DESSERTS
Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

Eisbecher „Nussknacker“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Dip 1, Dip 2, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Hähnchenbrust & Palmherzen „Pure Caribe“

Kraftbrühe mit Tomatenspätzle

Fisch-Blätterteigstrudel
mit norwegischer Honig-Senfsauce und Dillkartoffeln

Eisbecher „Nussknacker“

VEGETARISCHES MENÜ
Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

China Gemüsecremesuppe

Kichererbsenplätzchen mit geschmorter Birne und Quark

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €