



ABENDESSEN

Samstag, 31. August 2024
Sisimiut / Holsteinsborg
Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio "Saint Tropez"
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Gebackener Seafood-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT

Asia Touch Rotkohlsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

Bürgermeister's Glühweinbraten

Pfirsichkompott, Schwarzwurzeln, Serviettenknödel

Spaghetti-Pancetta Carbonara mit Balsamico-Zucchini

DESSERTS

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Heidelbeer-Aquavit Kompott mit Mocca-Eiscreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Seafood-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Bürgermeister's Glühweinbraten

Pfirsichkompott, Schwarzwurzeln, Serviettenknödel

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio "Saint Tropez"

mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Heidelbeer-Aquavit Kompott mit Mocca-Eiscreme

WEINEMPFEHLUNG

2021 Grüner Veltliner
Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich
0,75 l 19,50 €"

2017 Rotwein Cuvée
Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich
0,75 l 19,50 €