



ABENDESSEN
Sonntag, 01. September 2024
Maniitsoq / Grönland

VORSPEISEN
Überbackene Grünschalmuscheln „Rockefeller“

Schwarzwälder Schinken & Kohlrabi Tatar

SALAT
Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratener Blauer Seehecht
japanische Gewürzsauce, Pok Choy, Wakame-Algenreis

Wacholder-Rehschulter
Westmoreland Sauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Fusilli Pasta & Prosciutto
Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse, Oliven-Pesto

DESSERTS
Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Birne Helene Eis

Stachelbeer-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenfrischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Überbackene Grünschalmuscheln „Rockefeller“

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Wacholder-Rehschulter
Westmoreland Sauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Birne Helene Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Stachelbeer-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2022 Diel de Diel Qba. Cuveé
Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75l 29,50 €

2021 Malbec Aruma
Weingut Catena and Rothschild
Mendoza / Argentinien
0,75 l 25,00 €