



ABENDESSEN

Montag, 02. September 2024

Nuuk / Godthåb /

Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Thunfisch „Aglio e Olio“ mit Safrangraupen

Worcester-Würzfleisch mit Toast

SALAT

Gemischter Salat mit Sweet Chili-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Backerbsen

Gelbe Paprikasuppe

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Sambalkruste

Sternanissauce, Wokgemüse, gelber Klebreis

FRITZ BURGER (ohne Deckel)

100% Rindfleisch, Käsesauce, Pancetta, Zwiebel-Karamell

Cole Slaw Salat, Wedges, Curry-Barbecue

Maishähnchenbrust

Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

Dinkelflocken-Zwetschken Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Kichererbsencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch „Aglio e Olio“ mit Safrangraupen

Kraftbrühe mit Backerbsen

FRITZ BURGER (ohne Deckel)

100% Rindfleisch, Käsesauce, Pancetta, Zwiebel-Karamell

Cole Slaw Salat, Wedges, Curry-Barbecue

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Sweet Chili-Dressing

Gelbe Paprikasuppe

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

Dinkelflocken-Zwetschken Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2021 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 32,00 €

2018 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger

Baden / Deutschland

0,75 l 37,00 €