



ABENDESSEN

Dienstag, 03. September 2024
Qaqortoq / Julianehåb / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Litschi-Vanille Smoothie

Barbarie Ente mit Apfel-Wirsingsalat und Cumberland

SALAT

Tropischer Süßkartoffelsalat

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE

Nordsee Limandesfilet

Zuckererbsencreme, Rübchen, Neue Kartoffel

„Hühnerbrust-Parmesan“

Überbackenes Käse-Schnitzel mit Pomodoro und Rigatoni

Tennessee BBQ-Schinken

gebackene Bohnen, Ranch Salat, Kartoffel-Nuggets

DESSERTS

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

Schoko Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Käsebällchen mit Portwein-Pflaumen und Brioche



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Barbarie Ente mit Apfel-Wirsingsalat und Cumberland

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Nordsee Limandesfilet

Zuckererbsencreme, Rübchen, Neue Kartoffel

Schoko Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Tropischer Süßkartoffelsalat

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Falafel mit Tomatensalat und Hirtenkäsecreme

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland
0,75l 26,50 €

2022 Sancerre Pinot Noir Rosé
Domaine la Villaudière
Loire / Frankreich
0,75 l 34,00 €