



ABENDESSEN
Donnerstag, 05. September 2024
Auf See

VORSPEISEN
Cheesy Zwieback Toast & Birne
Vitello Tonnato von der Kalbszunge

SALAT
Radieschen-Mandarinensalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Gorgonzola-Schnitte
Getrübefelte Kohlrabicremesuppe

HAUPTGERICHTE

VOM FISCHMARKT IN QAQORTOQ



Gebratener frischer Polardorsch
Krustentiersauce, grüner Spargel, Schmorkartoffeln

Schweinefilet im Blätterteig
Portweinsauce, Ofentomate, Blumenkohlcreme

Käse-Tortellini
Antipasti-Gemüsesauce, Hackbällchen

DESSERTS
Apfel-Scheiterhaufen mit Rum-Rosineneis
Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst
Pilzkäse, Champignon, Blaubeercreme



GEDECK
Butter, Pomodoro Pesto, Salbeicreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Cheesy Zwieback Toast & Birne

Kraftbrühe mit Gorgonzola-Schnitte

Gebratener frischer Polardorsch
Krustentiersauce, grüner Spargel, Schmorkartoffeln

Crema Catalana

VEGETARISCHES MENÜ
Radieschen-Mandarinensalat

Getrübefelte Kohlrabicremesuppe

Griechischer Flammkuchen mit Feta Käse

Apfel-Scheiterhaufen mit Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Cellar Collection
Weingut Sileni
Marborough / Neuseeland
0,75l 24,00 €

2020 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 26,00 €

