



ABENDESSEN
Freitag, 06. September 2024
Hafnarfjörður (Reykjavík) / Island

VORSPEISEN
Matjes Tatar mit Mango-Chili Schmand

Rauchfleisch-Knuspertasche mit Rahmsauerkraut

SALAT
Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

SUPPEN
Oxtail Suppe mit Portwein

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Branzino aus dem Mittelmeer
Ratatouille-Beurre Blanc, Pinienkern-Reis

Wildschweinkeule
Calvados-Apfel Chutney, Thymiangemüse, Schupfnudeln

“Sweet Chili Pasta”
Linguini, gebackene Poulardenbrust, Asia-Gemüse

DESSERTS
Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

Stracciatella-Eiskaffee Opera

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Provolone, Taleggio, Aprikosensenf, Pumpernickel



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Chimichurri Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rauchfleisch-Knuspertasche mit Rahmsauerkraut

Oxtail Suppe mit Portwein

Branzino aus dem Mittelmeer
Ratatouille-Beurre Blanc, Pinienkern-Reis

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

Blumenkohlcremesuppe

Avocado French Toast
Maiskolben, pochiertes Ei, Chili Hollandaise

Stracciatella-Eiskaffee Opera

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling Trimbach
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Elsass / Frankreich
0,75 l 29,00 €

2020 Montepulciano D’Abruzzo DOC
Weingut Casteltorre
Abruzzen / Italien
0,75 l 23,00 €