



ABENDESSEN
Freitag, 13. September 2024
Namsos / Norwegen

VORSPEISEN
Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT
Kürbissalat mit Chia

SUPPEN
Französische Zwiebelsuppe

Mais-Kartoffelsuppe

HAUPTGERICHTE
Neuseeland Hoki Filet
Curry-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout
Marillen Chutney, Rotkohl, Brezelknödel

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS
Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Rhabarber-Krokant Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschel-Cocktail

Französische Zwiebelsuppe

Wacholder-Hirschragout
Marillen Chutney, Rotkohl, Brezelknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbissalat mit Chia

Mais-Kartoffelsuppe

Couscous-Palmherzen Pudding mit Bambus

Rhabarber-Krokant Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland
0,75l 26,50 €

2021 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75 l 26,00 €