



ABENDESSEN
Sonntag, 15. September 2024
Tromsø / Norwegen

VORSPEISEN
California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, Schmorgurken, Rote Kartoffeln

Glühwein-Wildschweinkeule
Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Saltimbocca Romana
Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS
Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Kichererbsencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, Schmorgurken, Rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kühling Riesling
Weingut Kuehling
Rheinhessen / Deutschland
0,75l 24,50 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Niederösterreich / Österreich
0,75l 25,00 €