



ABENDESSEN
Montag, 16. September 2024
Honningsvåg / Norwegen

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Campari Orange

Kalbszunge „Norwegische Art“

SALAT
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE
„Fish & Chips“
Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Schweinefilet im Blätterteig
Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni a la Toscana“
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS
Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Alpenkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Kalbszunge „Norwegische Art“

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Fish & Chips“
Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Champignoncremesuppe

Tofu-Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili
Weingut Cantine San Silvestro Wien
Piemont / Italien
0,75l 26,00 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich
0,75 l 29,00 €