



ABENDESSEN
Mittwoch, 18. September 2024
Narvik / Norwegen

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes Sticks
mit Chinakohlsalat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Schweinefilet

SALAT
Zucchini-salat mit Parmesandressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Rosmarin-Ochsenbacke
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelcrepe

Kaninchen-Pistazienrolle
Portweinsauce, Zucchini, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS
Sesam-Panna Cotta mit Mango Kompott

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Tomatenpesto, Basilikum- Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Schweinefilet

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Sesam-Panna Cotta mit Mango Kompott

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchini-salat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen mit Pansit-Bratnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc, Oxford Landing	2019 Cuvée, Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Oxford Landing	Weingut Paul
Australien	Niederösterreich
0,75 l 19,50 €	0,75 l 19,50 €