



ABENDESSEN
Donnerstag, 26. September 2024
Vik & Flåm / Norwegen

VORSPEISEN
Meeresfrüchte Cocktail mit Toast

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Zucchini-salat mit Parmesandressing

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratene Königsmakrele
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Rosmarin-Schweinefilet
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelcrepe

Maishähnchenbrust
Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS
Bananen Fritter mit Rum-Rosineneis und Karamellsauce

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Guacamole, Curry-Kokos Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Königsmakrele
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Bananen Fritter mit Rum-Rosineneis und Karamellsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchini-salat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen mit Pansit-Bratnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Cellar Collection
Weingut Sileni
Marborough / Neuseeland
0,75l 24,00 €

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