



NORWEGISCHES ABENDESSEN
Samstag, 28. September 2024
Bergen / Norwegen



VORSPEISEN
Heilbutt-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Glasierte Kalbsleber
Honeymoon Pfirsich ~ Walnuss-Portweinsauce

SALAT
Radieschen-Karottensalat mit Schmand

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuterklößchen

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Pollack Filet
Senfsauce, junger Blattspinat, Butterkartoffeln

Elchragout „Gudbrandsdalen“
Aprikosen Chutney, Schmorwirsing, Mandelkrokette

Dörrobst-Schweinenacken
Honig-Biersauce, Grüne Erbsen, Kürbispüree

DESSERTS
Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

Frische Früchte

Käsepraline, Pflaumensenf, Knäckebrot



GEDECK
Butter, gekochter Schinkencreme, Dillquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Heilbutt-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Kraftbrühe mit Kräuterklößchen

Elchragout „Gudbrandsdalen“
Aprikosen Chutney, Schmorwirsing, Mandelkrokette

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

VEGETARISCHES MENÜ
Radieschen-Karottensalat mit Schmand

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

Kartoffel-Pilzgratin mit Birnen-Petersiliensalat

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott



WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc, Sancerre Domaine Michel Thomas Loire / Frankreich 0,75 l 34,00 €	2022 Sancerre Pinot Noir Rosé Domaine la Villaudière Loire / Frankreich 0,75 l 34,00 €
--	--