



ABENDESSEN
Samstag, 3. Mai 2025
Reykjavík / Island

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

„Skagen“ Garnelencocktail mit Schwarzbrot

SALAT

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Ärtsoppa“

Nordische Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Seelachs im Bierteig gebacken
mit Cole Slaw Salat, Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Schweinefilet „Wellington“
Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Farfalle alla Toscana“
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Birne Helene-Eis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Orangen-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Moltebeeren Dip, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Skagen“ Garnelencocktail mit Schwarzbrot

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Seelachs im Bierteig gebacken
mit Cole Slaw Salat, Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

„Ärtsoppa“

Nordische Kichererbsensuppe

Tofu-Burrito

mit Pico de Gallo und Guacamole

Birne Helene-Eis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Vanel Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Sieur D'arques
Pays d'Oc / Frankreich
0,75 l 19,50 €

2020 Villa Maria, Pinot Noir Rosé
Merlot, Arneis / Weingut Villa Maria
Auckland / Neuseeland
0,75 l 21,50 €