



ABENDESSEN
Freitag, 30. Mai 2025
Flåm / Norwegen

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Schwarzwälder Schinken

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Zitronen-Kapern-Sauce, Vichy-Möhren, Rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Grießmond

Saltimbocca Romana

Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Muskatnuss-Konfitüre, Focaccia



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blue Cheese-Bratapfel mit Schwarzwälder Schinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet

Zitronen-Kapern-Sauce, Vichy-Möhren, Rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2022/2023 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhod

Toscana / Italien

0,75l 25,20 €

2023 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT

Weingut Masseria Maïme

Apulien / Italien

0,75l 26,30 €