



ABENDESSEN
Sonntag, 1. Juni 2025
Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN

Norwegen Lachs auf asiatisch
Sushi & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ Pfannkuchen

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT

Rohkostsalat mit Limone, Chili und Erdnuss Dressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

Graupensuppe mit geröstetem Knoblauch und Ei

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet
Ananassauce, Sesam-Chinakohl, Süßkartoffeln

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Rahmgulasch
mit Brösel-Blumenkohl und Spirelli-Nudeln

DESSERTS

Bananenkuchen, Rum-Rosinen-Eis, Honigsirup

Bailey´s Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käsepraline mit Fruchtkompott



GEDECK
Butter, Sambal Butter, Brava-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Norwegen Lachs auf asiatisch
Sushi & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ Pfannkuchen

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Bananenkuchen, Rum-Rosinen-Eis, Honigsirup

VEGETARISCHES MENÜ

Rohkostsalat mit Limone, Chili und Erdnuss Dressing

Graupensuppe mit geröstetem Knoblauch und Ei

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bailey´s Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Hole in the Water
Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland
0,75l 27,30 €

2020 Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 28,40 €