



NORWEGISCHES ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN

Dienstag, 3. Juni 2025

Auf See

VORSPEISEN

Shrimps-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Rentier-Blätterteigstrudel
warmer Lauch-Rosinensalat, Preiselbeer Gelee

SALAT

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

SUPPEN

Fischconsomme mit Fenchelklösschen

Waldpilzcremesuppe ~ Profiteroles

SORBET

Zitrone, Aquavit-Ginger Ale

HAUPTGERICHTE

Lachsfilet & Gratinierte Auster
Senfsauce, junger Blattspinat, Butterkartoffeln

Elchragout „Gudbrandsdalen“
Moltebeeren, Braunkäse, Rotkohl, Krokette

Kräuterschweinerolle
Rauchige Rosmarin-Sauce, Grüne Erbsen, Kürbispüree

DESSERTS

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott

Trollkrem, Zimstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

Frische Früchte

Käsepraline, Pflaumensenf, Knäckebrot



GEDECK

Butter, Schinkencreme, Dillquark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Braunkäse
warmer Lauch-Rosinensalat, Preiselbeer Gelee
**

Radieschen-Karottensalat mit Schmand
**

Waldpilzcremesuppe ~ Profiteroles
**

Zitrone, Aquavit-Ginger Ale
**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh
**

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 37,80 €

2021 Vet Rooi Olifant
Weingut Schneider/Steytler
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 38,90 €