



ABENDESSEN
Sonntag, 8. Juni 2025
Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN

Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Meeresfrüchte mit Sommersalat

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Grüne Erbsencremesuppe mit Minzöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seelachsfilet
Schaumweinsauce, Vichy-Karotten, Kräuter-Risotto

Angus Rinderhüfte
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Hähnchenbrust in Safransauce
mit gerösteten Paprikaschoten und Couscous

DESSERTS

Pralinenmousse-Roulade mit Beeren und Sabayon

„After Eight“ Eisbecher
Schokoladeneis, Pfefferminzsauce, Haselnuss-Crunch, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Kürbiskern-Käsepraline mit Blutorangenmarmelade und Fruchtebrot



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Angus Rinderhüfte
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

„After Eight“ Eisbecher
Schokoladeneis, Pfefferminzsauce, Haselnuss-Crunch, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Grüne Erbsencremesuppe mit Minzöl

Graupen-Paprika Laibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Roulade mit Beeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2023 Cosecha Tardia, lieblich
Weingut Bodega Norton
Mendoza / Argentinien
0,75l 21,00 €

2022 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien
0,75l 25,00 €