



ABENDESSEN
Sonntag, 22. Juni 2025
Reykjavík / Island

VORSPEISEN

Wassermelone mit Marakuja

Meeresfrüchte mit Sommersalat

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Nordische Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Raz el Hanout-Gewürzsauce, Gemüse-Reis Timbale

Hüftsteak vom Highland-Rind

Pfefferkornsauce, Brokkoli, Trüffel-Kartoffelgratin

Kräuterkruste Hähnchenbrust in Safransauce
mit gerösteten Paprikaschoten und Schmorkartoffeln

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Brombeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Carbonara-Creme, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Hüftsteak vom Highland-Rind

Pfefferkornsauce, Brokkoli, Trüffel-Kartoffelgratin

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Marakuja

Nordische Kichererbsensuppe

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Kohl

Pralinenmousse-Törtchen mit Brombeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75l 27,30 €

2023 Tormaresca 'Neprica' Primitivo IGT
Weingut Masseria Maïme
Apulien / Italien
0,75 l 26,30 €