



ABENDESSEN

Montag, 23. Juni 2025

Grundarfjörður / Island

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

Kapernsauce, Vichy-Möhren, Rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Salimbocca Romana

Tomatensauce, Gemüsespieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Zitronen-Hummus, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blue Cheese-Bratapfel mit Schwarzwälder Schinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet

Kapernsauce, Vichy-Möhren, Rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Knuspriger Spinat-Feta-Brik mit orientalisch Couscous

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

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

0,75l 28,40 €