



ABENDESSEN

Mittwoch, 25. Juni 2025

Akureyri / Island

VORSPEISEN

Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT

Zucchini-Kohlsalat mit Parmesandressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Blumenkohlcremesuppe mit Curryöl und Mandeln

HAUPTGERICHTE

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Rosmarin-Ochsenbacke
Calvadossauce, Bohnenkompott, Kartoffelcrepe

Kaninchen-Pistazienrolle
Portweinsauce, Thymian-Letscho, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS

Mango-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

Gemischtes Eis, Stachelbeeren-Grütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Mango-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini-Kohlsalat mit Parmesandressing

Blumenkohlcremesuppe mit Curryöl und Mandeln

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

Gemischtes Eis, Stachelbeeren-Grütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75l 26,30 €

2018 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l 44,10 €