



ABENDESSEN
Sonntag, 29. Juni 2025
Longyearbyen / Norwegen

VORSPEISEN

Shrimps Cocktail “Skagen” mit Roggen-Toast

Vitello Tonnato von der Kalbszunge

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe mit Bauernbrot-Cracker

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet

Ananas-Sambalsauce, Chinakohl, Sesam-Calrose Reis

Lammhüfte “Pommery”

Senfkörnersauce, Schmorkohl, Kartoffel-Champignon Gratin

Argentina Ochsenbrust

Chimichurri-Hollandaise, grünes Gemüse, Pancetta Speck Polenta

DESSERTS

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

Vanilleeis, Aprikose, gesalzenes Karamell, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Orangen-Balsamico, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimps Cocktail “Skagen” mit Roggen-Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Lammhüfte “Pommery”

Senfkörnersauce, Schmorkohl, Kartoffel-Champignon Gratin

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe mit Bauernbrot-Cracker

Indisches Gemüsecurry

Papadums, Mango Chutney, Basmatireis, Gurken-Ingwer Lassi

Vanilleeis, Aprikose, gesalzenes Karamell, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland
0,75l 27,90 €

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,30 €