



ABENDESSEN
Sonntag, 27. Juli 2025
Flåm / Norwegen

VORSPEISEN
Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT
Kürbissalat mit Chia

SUPPEN
Französische Zwiebelsuppe

Meerrettichremesuppe

HAUPTGERICHTE
Neuseeland Hoki Filet
Tumeric-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS
Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Rhabarber-Krokant Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Blue Stilton, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Terriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschel-Cocktail

Französische Zwiebelsuppe

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Süßkartoffel-Palmherzen Pudding mit Bambus und Erbsen

Rhabarber-Krokant Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 St. Andreasberg Riesling, Q.b.A, trocken	2020 Spätburgunder, Q.b.A, feinfruchtig
Weingut Schloss Ortenberg	Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland	Baden / Deutschland
0,75l 37,80 €	0,75l 27,50 €