



ABENDESSEN
Montag, 28. Juli 2025
Sandane / Norwegen

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Stilton Käsepraline mit Birnen-Lauch Stipp und Mehr Korn Crisp

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe mit Sesam-Röstbrot

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, geschmolzenem Lauch, Rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Bratapfel, Mandelkrokette

Truthahn Saltimbocca

Tomatensauce, Paprika Lollipop, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Espresso Eis

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Livarot, Brie de France, Fruchtsenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blue Stilton Käsepraline mit Birnen-Lauch Stipp und Mehr Korn Crisp

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, geschmolzenem Lauch, Rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Espresso Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Blue Stilton Käsepraline mit Birnen-Lauch Stipp und Mehr Korn Crisp

Shiitake Pilzcremesuppe mit Sesam-Röstbrot

Wirsing-Kürbisroulade mit getrüffelten Käsespätzle

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Dackenhimer Liebesbrunnen,
Weissburgunder, Q.b.A, trocken
Remstalkellerei, Herxheim
0,75l 27,90 €

2020 Ursprung Q.b.A, trocken
Cabernet Sauvignon, Merlot
Weingut Markus Schneider
0,75l 27,30 €