



**ABENDESSEN**  
**Samstag, 23. August 2025**  
**Reykjavik / Island**

**VORSPEISEN**

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

**SALAT**

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Grießnocken

Isländische Honig-Senfsuppe

**HAUPTGERICHTE**

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierte Trauben, Rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Truthahn Saltimbocca Romana

Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

**DESSERTS**

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



**GEDECK**

Butter, Raz el Hanout Dip, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierte Trauben, Rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Isländische Honig-Senfsuppe

Auberginen-Moussaka

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

0,75 l 28,40 €