



ABENDESSEN
Dienstag, 26. August 2025
Qaqortoq /Grönland

VORSPEISEN
Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Blutwurst im Blätterteig mit Weißwein-Birnenkompott

SALAT
Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Königsmakrelen Steak
Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust á l’Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

“Pasta di Foresta”
Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS
Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bailey´s Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Lingerot d’Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l’Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ
Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Polenta-Gemüsecremesuppe

Flammkuchen “Quattro Formaggio”
mit Weißwein Feigen, Pinienkernen und Traubenkernessig

Bailey´s Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Loire / Frankreich
0,75 l 35,70 €

2022 / 2023 Chianti DOCG, trocken
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75 l 27,30 €