



ABENDESSEN

Donnerstag, 28. August 2025
Kangerlussuaq / Grönland

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet

Ananas-Sambalsauce, Chinakohl, Sesam-Calrose Reis

Schweinefilet am Stück gebraten
Pfefferrahmsauce, Kohlrabi, Estragonbällchen

Lammragout alla Romana
Gnocchi, Kräuter-Ciabatta, Parmesan-Chips

DESSERTS

Somlauer Nockerl | nicht fragen, sondern einfach probieren ...

Birne Helene Biskuit Parfait

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Bleu d'Auvergne, Pont Eveque, Aprikosensenf, Dinkel Grisini



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Lammragout alla Romana
Gnocchi, Kräuter-Ciabatta, Parmesan-Chips

Somlauer Nockerl | nicht fragen, sondern einfach probieren ...

AUS DER KALTEN KÜCHE

Wurstsalat und Obatzda mit offenfrischer Bier-Brezel

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Indisches Gemüsecurry
Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Birne Helene Biskuit Parfait

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay, Koonunga Hill
Weingut Pernfolds Koonunga Hill
Südaustralien / Australien
0,75l 25,20 €

2021 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,
Weingut Schneider/Steytler
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 38,90 €