



ABENDESSEN
Freitag, 29. August 2025
Sisimiut / Grönland

VORSPEISEN
Gebeizte Wassermelone
mit Wakame-Algen und Sesam-Mayonaise

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT
Caesars Palace Salad

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS
Gesalzene Karamellcreme Tarte mit zartbitter Schokolade

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Saint Maure, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

AUS DER KALTEN KÜCHE
Schinken & Käsebrod mit Radieschensalat und gefülltem Ei

VEGETARISCHES MENÜ
Gebeizte Wassermelone
mit Wakame-Algen und Sesam-Mayonaise

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Wirsing-Gemüse Roulade mit Schafskäse-Rote Bete Dip

Gesalzene Karamellcreme Tarte mit zartbitter Schokolade

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland
0,75l 31,00 €

2018 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland
0,75 l 38,90 €