



ABENDESSEN
Samstag, 30. August 2025
Qeqertarsuaq / Grönland

VORSPEISEN

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Beef Tatar „Worchestershire“

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN

Wildkraftbrühe mit Backerbsen

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

HAUPTGERICHTE

Fangfrischer Kabeljau – Direkt vom Kutter aus Sisimiut
Weißwein-Holundersauce, Schmor-Fenchel, Wurzelcreme

Ochsen Brisket aus dem Smoker
Chimichurri Sauce, geröstete Möhrchen, Kartoffelecken

Gefüllte Poulardenbrust
Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

Mandel-Dinkel Pie mit Espressois

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Wildkraftbrühe mit Backerbsen

Fangfrischer Kabeljau – Direkt vom Kutter aus Sisimiut
Weißwein-Holundersauce, Schmor-Fenchel, Wurzelcreme

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Zungenwurst mit Zwiebel, gehacktem Ei
und Kräutervinaigrette

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

Mandel-Dinkel Pie mit Espressois

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland
0,75l 27,90 €

2020 Spätburgunder, Q.b.A,
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland
0,75l 27,50 €