



ABENDESSEN
Sonntag, 31. August 2025
Ilulissat / Grönland

VORSPEISEN

Thunfisch-Avocado Sushi Roll mit Ingwercreme

Camembert-Aprikosen mit Portwein Trauben und Pinienkernen

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Neuseeland Hoki
Paprika-Kapern Ragout, Brokkoli, Linguini

Getrübte Wild-Hackbällchen
geröstetes Kohlgemüse, Schupfnudeln, Walnuss Crunch

Gebackenes Spinat-Käse Hähnchen
Tomaten-Sahnesauce, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS

Schokoladen-Lebkuchen Törtchen mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Grönland Tour“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Munster, Chaumes, Pfirsichsauce, Leinsamen Baguette



GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Camembert-Aprikosen mit Portwein Trauben und Pinienkernen

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratener Neuseeland Hoki
Paprika-Kapern Ragout, Brokkoli, Linguini

Schokoladen-Lebkuchen Törtchen mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Himbeer Vinaigrette

Shiitake Pilzcremesuppe

Gerösteter Limetten-Blumenkohl mit Karottensauce und Klebreis

Eisbecher „Grönland Tour“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich
0,75l 41,00 €

2018 Amarone Nectar Costasera Classico
Weingut Masi Agricola Spa S.
Venetien / Italien
0,75l 62,00 €