



ABENDESSEN

Dienstag, 02. September 2025

Nuuk / Grönland

VORSPEISEN

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Schwarzwälder Schinkenspeck mit roter Bete und Radish

SALAT

Radieschen-Orangensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Branzino aus dem Mittelmeer

Bouillabaisse-Beurre Blanc, Oliven-Gemüsereis

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

„Putenbrust-Parmesan“

Überbackenes Käse-Schnitzel mit Pomodoro und Maccaroni

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Lingerot d'Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

HAUSMANNSKOST

Heringsleckerbissen mit Petersilienkartoffeln und Quark

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Orangensalat mit Korn-Cracker

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

Gebackene Tomate mit Avocadomus und gelber Pimento-Sauce

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2023 Alte Reben Grüner Veltliner

Guglzipf / Weingut Turmhof

Kamptal / Österreich

0,75l 27,30 €

2022 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien

0,75 l 25,00 €