



ABENDESSEN

Sonntag, 14. September 2025

Flam / Norwegen

VORSPEISEN

Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Meerrettichcremesuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE

Atlantik Seehechtfilet

Tumeric-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Rentierragout „Gudbrandsdalen“
Moltebeeren, Braunkäse, Apfel-Rotkohl, Mandelkrokette

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Germknödel-Käsekuchen mit Espresso Eis, Granatapfelsauce

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Miesmuschel-Cocktail

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Rentierragout „Gudbrandsdalen“
Moltebeeren, Braunkäse, Apfel-Rotkohl, Mandelkrokette

Germknödel-Käsekuchen mit Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe mit Pumpernickel

Ofen-Süßkartoffel
mit gebackenen Kichererbsen, Minz Joghurt und Granatapfel

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2023 Dackheimer Liebesbrunnen
Weissburgunder
Herxheim / Deutschland
0,75l 27,90 €

2023 Bottelarz
Hills Estate Blend
Kaapzicht / Südafrika
0,75 l 28,40 €