



ABENDESSEN

Montag, 15. September 2025

Alesund / Norwegen

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Meeresfrüchte-Smørrebrød mit Kaviarcreme

SALAT

Blattsalate mit Spinat-Dressing und Walnüssen

SUPPEN

Wurzelconsommé mit Käsekrusteln

„Lohikeitto“

Lachscremesuppe mit Kartoffeln und Dill

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Buntbarsch Filet

Safransauce, geröstete Paprika, Fenchelpüree

Nordische Mostrich-Rinderhüfte

Pfefferkornsauce, Waldpilze, Kartoffelaufbau

Weißwein-Rosmarin Kaninchenfilet

mit Oliven-Artischockenkompott und Schmorkartoffeln

DESSERTS

Norwegische Trollkrem mit Rum-Pflaumen

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d' Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Smørrebrød mit Kaviarcreme

Wurzelconsommé mit Käsekrusteln

Nordische Mostrich-Rinderhüfte

Pfefferkornsauce, Waldpilze, Kartoffelaufbau

Norwegische Trollkrem mit Rum-Pflaumen

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Blattsalate mit Spinat-Dressing und Walnüssen

Ofen Wirsing mit Rote Bete und Schmorkartoffeln

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Scallop Qba trocken
Müller-Thurgau x (meets) Riesling
Baden / Deutschland
0,75l 16,50 €

2021 Kaleidoscope Red
Kaapzicht
Südafrika
0,75 l 21,00 €