



ABENDESSEN

Dienstag, 16. September 2025

Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Gemischter Salat mit Meerrettich-Kräuter Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Servittenkloß

Truthahn Saltimbocca Romana

Tomatensauce, Paprikaschoten, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Joghurt-Honigeis mit Blaubeeren und Walnussknusper

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Meerrettich- Kräuter Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Gebackener Emmentaler

warmer Radicchio-Pfirsichsalat, Johannisbeersauce

Joghurt-Honigeis mit Blaubeeren und Walnussknusper

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay, Koonunga Hill

Weingut Pernfolds Koonunga Hill

Südastralien / Australien

0,75l 25,20 €

2021 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75 l 33,60 €