



ABENDESSEN

Mittwoch, 17. September 2025

Stavanger / Norwegen

VORSPEISEN

Gebackene Südpazifik Grünschalmuscheln
Rockefeller | Kilpatrick | Bayerisch

Norwegisches Ziegenkäse-Karamell mit Pfirsich und Pancetta

SALAT

Eisbergsalat, Rote Bete Ei, Kapern, Skyr Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet
Ratatouille-Beurre Blanc, Safran-Schmorfenchel, Polenta

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Rigatoni alla Toscana“
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackene Südpazifik Grünschalmuscheln
Rockefeller | Kilpatrick | Bayerisch

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ

Norwegisches Ziegenkäse-Karamell mit Pfirsich und Pancetta

Champignoncremesuppe

Spinat-Kaspressknödel mit Champagner-Sauerkraut

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022/2023 Alte Reben Grüner Veltliner
Guglzipf / Weingut Turmhof
Kamptal / Österreich
0,75l 27,30 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75l 26,30 €