



ABENDESSEN

Mittwoch, 24. September 2025

Eidfjord / Norwegen

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Blattsalat mit Schmor-Pfirsich und Mozzarella

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpernickelsauce, Speck-Gemüse, Serviettenkloß

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, Sauerkirschen, Zwieback



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

Blattsalat mit Schmor-Pfirsich und Mozzarella

Shiitake Pilzcremesuppe

Gebackener Emmentaler

warmer Radicchio-Beerensalat und Feigensauce

Joghurt-Honigeis mit Blaubeeren und Walnussknusper

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik

Weingut Tement

Steiermark / Österreich

0,75l 34,70 €

2020 Tohuwabohu, Cabernet Sauvignon

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75l 41,00 €