



ABENDESSEN

Mittwoch, 19. Juni 2024
Stavanger / Norwegen

GEDECK

Butter ~ Baba Ganoush ~ Sambal Dip ~ Brotauswahl

VORSPEISEN

Graved Lachs Smorrebrod

Blutwurst-Kartoffeltasche ~ Jus ~ Rahmwirsing

Marakuja-Litschi Lassi

SALAT

Radieschensalat ~ Soja-Sesam Mayonnaise ~ Erdnuss Crunch

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe ~ Käse Crouton

Knoblauchcremesuppe ~ geröstetes Bauernbrot

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Oliven-Beurre Blanc ~ Gemüse ~ Weißes Bohnenmus

Oktoberfest Ente (Brust & Keule)

Bratensauce ~ Marzipan-Apfel ~ Rotkohl ~ Kartoffelknödel

Spanferkel Gremolata

Salbeisauce ~ gelbe Rübchen ~ kleine Tomaten ~ Risotto Bällchen



VOM GRILL

Hähnchen Souflaki ~ Tzatziki ~ Pita Brot ~ Wedges

PASTA

Cannelloni al forno

VEGETARISCH

„Bami Goreng“ Indonesische Bratnudeln

DESSERTS

Churros ~ Portweinpflaumen ~ Joghurteis

Crème Brûlée

Eisbecher „Heiße Liebe“

FRÜCHTE

Netzmelone ~ Grapefruits ~ Orange ~ Apfel ~ Kiwi

KÄSE

Bergkäse ~ Reblochon ~ Bavaria Blu ~ Brie de Meaux

Trockenobst ~ Zwieback

WEINEMPFEHLUNG

2021 Riesling, Gutswein Q.b.A.

Weingut Rings

Pfalz, Deutschland, trocken

12,0% Vol. • 0,75 l • 26,50 €

2016 Tinta de Torro

Bodega Quinta Quietud

Toro, Spanien, trocken

14,5% Vol. • 0,75 l • 38,50 €