



ABENDESSEN

Donnerstag, 20. Juni 2024
Bergen / Norwegen

GEDECK

Butter ~ Pesto Rosso ~ Sardellen Dip ~ Brotauswahl

VORSPEISEN

Asia Touch Garnelen Cocktail

Sellerie Carpaccio ~ Kaninchenrücken ~ Walnuß-Kresse Vinaigrette

Golden Kiwi Cocktail

SALAT

Der Sommer kommt Salat ...

SUPPEN

Wildentenessenz ~ Grießklößchen

Tomatencremesuppe ~ Blätterteiggebäck

HAUPTGERICHTE

Catch of the Day

Kabeljau ~ Speck-Pilzen ~ Zuckererbsen Mousseline

Zitronen-Pfeffer Roastbeef

Grüne Bohnen ~ Karottenmus ~ Yorkshire Pudding

Gebackenes Schweinefleisch

Sweet & Sour Sauce ~ Sesam-Wok Gemüse ~ Calrose Reis



CHEF SPEZIAL

Kalbs Steak Tatar ~ Trüffel Schmand ~ Tomaten Tostada

PASTA

Spaghetti Aglio e Olio

VEGETARISCH

Auberginen-Omelett ~ Salsa Picante ~ Knoblauchreis

DESSERTS

Palatschinken ~ Whisky Karamell ~ Stracciatella Eis

Schokoladenvariation

Wiener Eiskaffee

FRÜCHTE

Ananas ~ Grapefruit ~ Mango ~ Melone ~ Kiwi ~ Nektarine

KÄSE

3x Blauschimmelkäse ~ Portwein-Pflaumen ~ Chester Brot

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc, Hole in the Water

Weingut Konrad

Marlborough, Neuseeland, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 26,00 €

2017 Montepulciano D'Abruzzo DOC

Azienda vinicola Casteltorre

Abruzzen, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 22,00 €"