

MEER & MUSIK



SEA & MUSIC

ABENDESSEN

Sonntag, 23. Juni 2024

Göteborg / Schweden

GEDECK

Butter ~ Sambalbutter ~ Meerrettich Dip ~ Brotauswahl

VORSPEISEN

Mediterraner Vorspeisenteller

Fisch-Pfannkuchenrolle ~ Küstensalat ~ Keta Kaviar

Bananen-Schoko Smoothie

SALAT

Karotten-Orangensalat ~ Kürbiskern-Crème Fraiche

SUPPEN

Kraftbrühe ~ Tomaten-Eierstich

Zuckererbsensuppe ~ Pfefferminz Aroma

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet

Speckstippe ~ Schmorgurken ~ Dillkartoffeln

Rentierrücken am Stück gebraten

Wacholderrahm ~ Rosmaringemüse ~ Linzertorte

Hähnchen Saltimbocca

Rotweinsauce ~ Zucchini ~ Safran-Gnocchi

MEER & MUSIK



SEA & MUSIC

CHEF SPEZIAL

Gebratene Enten-Reisplätzchen ~ Edamame Bohnen ~ Asia Dip

PASTA

Tagliatelle „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Koriander, Erdnüsse

VEGETARISCH

Marokkanischer Gemüse-Couscous Strudel

DESSERTS

Esterhazy Schnitte

Rüdesheimer Kaffee Mousse

Eisbecher „Berry Dream“

FRÜCHTE

Ananas ~ Grapefruit ~ Granatapfel ~ Erdbeeren ~ Pflaumen

KÄSE

Gudbrandsdalen Braunkäse ~ Marmelade ~ Korn Cracker

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chenin Blanc, Welmoed

Stellenbosch

Südafrika, trocken,

13,0% Vol. • 0,75 l • 25,00 €

2020 Shiraz, Cabernet Sauvignon

Kaapzicht Estate Red

Stellenbosch, Südafrika, trocken

14,0% Vol. • 0,75 l • 27,00 €