



ABENDESSEN

Samstag, 29. Juni 2024

Flam / Norwegen

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Knuspertoast
mit Wirsing-Radieschensalat und Apfel-Honig Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Petersiliensauce, Ofen-Champignons, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Cassis Sauce, Weinsauerkraut, Thymian-Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Hähnchenbrust
Grüner Pfeffer Dip, mexikanischer Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Knuspertoast
mit Wirsing-Radieschensalat und Apfel-Honig Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Cassissauce, Weinsauerkraut, Thymian-Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Tagliatelle „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay „Gran Vina Sol“

Miguel Torres Penedes
Catalonia, Spanien, trocken
13,5% Vol. • 0,75l • 25,00 €

2019 Blauer Zweigelt

Stiegelmar, Goldberg
Burgenland, Österreich, trocken
12,5% Vol. • 0,75 l • 25,00 €