



Sonntag, 30. Juni 2024
Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN

Miesmuschelfleisch
mit Auberginen-Couscous und Aioli Dip

Geflügel-Frühlingsrolle mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet
Curry-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Geschmortes Hirschragout
Waldpilze, Bratapfel, Rotkohl, Mandelkrokette

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronen-Basilikumsauce, Ruccolasalat

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschelfleisch
mit Auberginen-Couscous und Aioli Dip

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Geschmortes Hirschragout
Waldpilze, Bratapfel, Rotkohl, Mandelkrokette

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Geschmorter Radicchio, Bavaria Blu, Polenta

Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc KAITUI
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland, trocken
12,5% Vol. • 0,75 l • 32,00 €

2017 Montepulciano D'Abruzzo DOC,
Azienda vinicola Casteltorre
Abruzzen, trocken
12,5% Vol. • 0,75 l • 22,00 €