



ABENDESSEN

Montag, 1. Juli 2024
Andalsnes / Norwegen

VORSPEISEN

Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Gegrillter Oktopus
mit Kapern-Zwiebel Salsa und gelbem Linsenpüree

SALAT

Zucchini-Cäsar Salat

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet
Kräuter-Champignons, Gemüse-Kartoffelkomott

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

„Cannelloni Bolognese“
mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillter Oktopus
mit Kapern-Zwiebel Salsa und gelbem Linsenpüree

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Weißer Spargelcremesuppe

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2021 Riesling QbA
Weingut Robert Weil
Rheingau, Deutschland, trocken
12,0% Vol. • 0,75 l • 29,50 €

2020 Malbec, Roble Llama
Belasco de Baquedan
Mendoza, Argentinien, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 25,00 €