



NORWEGISCHES ABENDESSEN

Dienstag, 2. Juli 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Shrimps-Kabeljau Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Rentier-Blätterteigstrudel
warmer Lauch-Rosinensalat, Preiselbeer Gelee

SALAT

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

SUPPEN

Fischsuppe mit Aquavit und Fenchelklösschen

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

HAUPTGERICHTE

Tromsø Fjordlachsfilet
Senfsauce, junger Blattspinat, Dillkartoffeln

Elch-Sauerbraten
Moltebeerensauce, Waldpilze, Rotkohl, Mandelbällchen

Schweinenacken in Kräuterkruste
Honig-Biersauce, Grüne Erbsen, Kürbispüree

DESSERTS

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott
Trollkrem mit Zimtstreusel mit Eierlikör-Vanillesahne

Frische Früchte
Käsepraline mit Blaubeeren und Knäckebrot



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rentier-Blätterteigstrudel
warmer Lauch-Rosinensalat, Preiselbeer Gelee

Fischsuppe mit Aquavit und Fenchelklösschen

Tromsø Fjordlachsfilet
Senfsauce, junger Blattspinat, Dillkartoffeln

Trollkrem mit Zimtstreusel mit Eierlikör-Vanillesahne

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

Kartoffel-Pilzgratin mit Birnen-Petersiliensalat

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Chablis
Domaine Jean-Marc Brocard
Burgund, Frankreich, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 39,00 €

2017 Brunello di Montalcino DOCG
Castello Banfi, Sangiovese
Toskana, Italien, trocken
14,0% Vol. • 0,75 l • 59,00 €