



**Mittwoch, 3. Juli 2024**  
**Honningsvåg / Norwegen**

**VORSPEISEN**

Melonencocktail mit Campari Orange

Vorspeisenteller "Skandinavische Art"

**SALAT**

Römersalat mit Pommery-Ei Dressing

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Romanescocremesuppe

**HAUPTGERICHTE**

Seelachs mit Sambalkruste

Sternanissauce, Sesam-Chinakohl, Calrose Reis

Schweinefilet im Blätterteig

Aquavitsauce, gelbe Wurzelgemüse, Kartoffelpüree

„Rigatoni alla Toscana“

mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

**DESSERTS**

„Rigo Jancsi“

Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Vorspeisenteller "Skandinavische Art"

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Seelachs mit Sambalkruste

Sternanissauce, Sesam-Chinakohl, Calrose Reis

„Rigo Jancsi“

Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

**VEGETARISCHES MENÜ**

Römersalat mit Pommery-Ei Dressing

Romanescocremesuppe

Tofu-Burrito

mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

**2022 Sauvignon Blanc KAITUI**

Weingut Markus Schneider

Pfalz, Deutschland, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 32,00 €

**2018 Cuvée TOHUWABOHU**

Weingut Markus Schneider

Pfalz, Deutschland, trocken

14,5% Vol. • 0,75 l • 39,00 €