



ABENDESSEN

Donnerstag, 4. Juli 2024

Tromsø / Norwegen

VORSPEISEN

Räucherfisch-Smörrebröd
mit Thunfisch, Forelle, Makrele und Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT

Nordischer Kohl-Orangen-Apfelsalat

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Köttbullar

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Fisch & Garnelen Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Rosmarin-Kalbsbraten
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelcrepe

Maishähnchenbrust
Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS

Papaya-Frühlingsrolle & Salat mit Rum-Rosineneis

Granatapfeleis, Melonensalat, Nougatsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Rinderkraftbrühe mit Köttbullar

Fisch & Garnelen Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Papaya-Frühlingsrolle & Salat mit Rum-Rosineneis

VEGETARISCHES MENÜ

Nordischer Kohl-Orangen-Apfelsalat

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen mit Pansit-Bratnudeln

Granatapfeleis, Melonensalat, Nougatsauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder,
Winzergenossenschaft Herxheim am
Berg
Pfalz, Deutschland, trocken
13,5% Vol. • 0.75 l • 26,50 €

2021 Gamay, Beaujolais-Villages
Nuits Saint Georges
Côte d'Or, Frankreich, trocken
13,0% Vol. • 0,75 l • 34,00 €

