



Freitag, 5. Juli 2024
Svolvær / Norwegen

VORSPEISEN

Avocado & Mango mit Calamari

Blutwurst Frühlingsrolle mit Rahmsauerkraut

SALAT

Bier-Rettich-salat mit Laugen-Croutons

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Grüne Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Klippenbarschfilet

Tomaten-Koriandersalsa, Raz el Hanout-Gemüse, Pilaw Reis

Barbarie Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, getrüffelter Wirsing, Kartoffelplätzchen

„Troll Pasta“

Pappardelle & Fleischbällchen in Pilzrahmsauce

dazu Röstgemüse und Braunkäse

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Baileys Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Cambozola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Avocado & Mango mit Calamari

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Barbarie Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, getrüffelter Wirsing, Kartoffelplätzchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Bier-Rettich-salat mit Laugen-Croutons

Grüne Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Baileys Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz, Deutschland, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 26,50 €

2016 Tinta de Torro

Bodega Quinta Quietud

Toro, Spanien, trocken

14,5% Vol. • 0,75 l • 38,50 €