



ABENDESSEN

Dienstag, 9. Juli 2024

Odda / Norwegen

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio mit Gorgonzola

Garnelen-Knusperschnitte
Zucchini Antipasti, Safran-Crème Fraiche

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Thunfisch kurz gebraten
Pflaumen-Sojasauce, Sambal-Gemüsepuree

Gebratene Ente
Rosmarinsauce, Rotkohl, Kartoffelkloß

Spaghetti Bolognese mit Röstgemüse und Grana Padano

DESSERTS

Bananen-Nougat Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Garnelen-Knusperschnitte
Zucchini Antipasti, Safran-Crème Fraiche

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Ente
Rosmarinsauce, Rotkohl, Kartoffelkloß

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio mit Gorgonzola

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sancerre AOC,
Domaine Michael Thomas
Loire, Frankreich, trocken
13,0% Vol. • 0,75 l • 34,00 €

2021 Cuveé Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 26,00 €