



ABENDESSEN

Montag, 22. Juli 2024

Husavik / Island

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Karottenessenz mit Käseknusperchen

Fischsuppe mit Gemüse und Sauerteigbrot

HAUPTGERICHTE

Iceland Kabeljaufilet

gebackener Spargel-Grapefruit Salat, Kräuterkartoffel

Geschmorte Rinderbäckchen

Weinbrandsauce, Rosmaringemüse, Schupfnudeln

Schweinefilet-Medaillons

Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

DESSERTS

Gewürzsnitte mit Schokoladeneis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Vitello Tonnato

Fischsuppe mit Gemüse und Sauerteigbrot

Geschmorte Rinderbäckchen

Weinbrandsauce, Rosmaringemüse, Schupfnudeln

Gewürzsnitte mit Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Karottenessenz mit Käseknusperchen

Indisches Gemüsecurry

Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Riesling QbA

Weingut Robert Weil

Rheingau, Deutschland, trocken

12,0% Vol. • 0,75 l • 29,50 €

2020 Malbec, Roble Llama

Belasco de Baquedan

Mendoza, Argentinien, trocken

13,5% Vol. • 0,75 l • 25,00 €