



ABENDESSEN

Mittwoch, 24. Juli 2024
Runavik / Färöer Inseln / Dänemark

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, Kartoffelkrokette

Spaghetti Bolognese mit Röstgemüse und Grana Padano

DESSERTS

Rhabarber-Nougat Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Muhammara Dip, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Garnelen-Knusperschnitte
Zucchini Antipasti, Safran-Crème Fraiche

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Ente
Rosmarinsauce, Rotkohl, Kartoffelkrokette

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio mit Gorgonzola

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Rhabarber-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Welmoed Sauvignon Blanc
Stellenbosch, Südafrika, trocken
13,45% Vol. • 0,75 l • 19,50 €

2022 Welmoed Merlot
Stellenbosch, Südafrika, trocken
12% Vol. • 0,75 l • 19,50 €