



ABENDESSEN

Donnerstag, 1. August 2024

Reykjavik / Island

VORSPEISEN

Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Gebackener Octopus “Latino Style”

SALAT

Zucchini-Cäsar Salat

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Seelachsfilet in Kokoskruste

Jalapeño-Sauce, Mischgemüse, Jambalaya-Reis

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

“Cannelloni Bolognese”

mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”

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



GEDECK

Butter, Wasabicreme, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Octopus “Latino Style”

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Schwarzwurzelcremesuppe

Gemüsewurstschnitzel mit Gurken-Kartoffelsalat

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc, Hole in the Water

Weingut Konrad

Marlborough, Neuseeland, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 26,00 €

2017 Montepulciano D’Abruzzo DOC

Azienda vinicola Casteltorre

Abruzzo, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 22,00 €