



ABENDESSEN

Samstag, 3. August 2024
Ammassalik / Grönland

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Römersalat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Sesam-Chinakohl, Calrose Reis

Schweinefilet im Blätterteig
Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni Mexicana“
mit Chili con Carne, Guacamole Crème und geriebenem Käse

DESSERTS

„Rigo Jancsi“
Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Linsen-Masala Dip, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Sesam-Chinakohl, Calrose Reis

„Rigo Jancsi“
Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

VEGETARISCHES MENÜ

Römersalat mit Pommery-Ei Dressing

Romanescocremesuppe

Tofu-Gemüse Frühlingsrolle
mit süßer Chilisaucе und Sesam-Chinakohl

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Toskana, Italien, trocken
12,5% Vol. • 0,75 l • 26,00 €

2020 Malbec, Roble Llama
Belasco de Baquedan
Mendoza, Argentinien, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 25,00 €