



ABENDESSEN

Mittwoch, 7. August 2024
Qeqertarsuaq / Grönland

VORSPEISEN

Surimi mit Tomaten und Pfirsich

Getrübzeltes Kalbsleberwurst-Crostini mit Rote-Bete Relish

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Polentacremesuppe mit Parmesan

HAUPTGERICHTE

Nordsee Limandesfilet
gebackener Spargel-Grapefruit Salat, Kräuterkartoffel

Schweinefilet-Medaillons
Paprika-Pfefferrahmsauce, Kürbisbrei, Mandelbällchen

Lahori Lamm Kebab
Zucchini Tzatziki, gegrillte Aubergine, Kurkuma-Reis

DESSERTS

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Muhammara Dip, getrübzelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi mit Tomaten und Pfirsich

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Lahori Lamm Kebab
Zucchini Tzatziki, gegrillte Aubergine, Kurkuma-Reis

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Polentacremesuppe mit Parmesan

Indisches Gemüsecurry
Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Riesling, Gutswein Q.b.A.
Weingut Rings
Pfalz, Deutschland, trocken
12,0% Vol. • 0,75 l • 26,50 €

2017 Shiraz / Cabernet Sauvignon
Koonunga Hill Weingut Penfolds,
Südaustralien, Australien, trocken
14,5% Vol. • 0,75 l • 25,00 €