



ABENDESSEN

Samstag, 10. August 2024

Sisimiut / Grönland

VORSPEISEN

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Fisch mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Geröstete Geflügelleber
Portweinsauce und Kürbis-Cumberland Stampf

SALAT

Radicchio mit Aprikosen-Granatapfel Dressing

SUPPEN

Wild-Rotkohlessenz mit Grießschnitte

Kartoffelsuppe mit Frühlingszwiebeln

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Bachforellenfilet
Miesmuschelsauce, Champagnerkraut, rote Kartoffeln

Balsamico-Ochsenbrust
gemischte Pilze, Kräutergemüse, breite Bandnudeln

Chimichurri Schweinerückenbraten
Auberginen-Pomodoro, Feta Käse Salsa, Kichererbsen reis

DESSERTS

Windbeutel „Banana Foster“

Birnen Cobbler mit Joghurt-Honigeis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Prefere Tradition, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Safran-Knoblauch Dip, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Wild-Rotkohlessenz mit Grießschnitte

Balsamico-Ochsenbrust
gemischte Pilze, Kräutergemüse, breite Bandnudeln

Windbeutel „Banana Foster“

VEGETARISCHES MENÜ

Radicchio mit Aprikosen-Granatapfel Dressing

Kartoffelsuppe mit Frühlingszwiebeln

Süßkartoffel-Tortellini Souflaki
mit Knoblauchsauce und Paprika-Ratatouille

Birnen Cobbler mit Joghurt-Honigeis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay, Koonunga Hill

Weingut Penfolds

Südaustralien, Australien, trocken

13,0% Vol. • 0,75 l • 24,00 €

2019 Blauer Zweigelt

Stiegelmar, Goldberg

Burgenland, Österreich, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 25,00 €