



ABENDESSEN

Sonntag, 11. August 2024
Sisimiut / Grönland

VORSPEISEN

Jamaica Ananascocktail

Rollmops & Labskaus Stipp

SALAT

Blattsalat mit Apfeldressing

SUPPEN

Mettwurststrudel Suppe

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kabeljaufilet

Kartoffel-Rauchfleischkompott, Wurzelgemüse

Geschmorte Rehkeule

Sauerkirschsauce, gebratenes Gemüse, Brioche-Muffin

Kaninchenfilet Wellington

Sherrysauce, Speckbohnen, Grießcreme

DESSERTS

New York Erdbeer-Cheesecake im Glas

Birnen-Helene Eis, Fruchtkompott, Kokos-Macaroon, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Rollmops & Labskaus Stipp

Mettwurststrudel Suppe

Geschmorte Rehkeule

Sauerkirschsauce, gebratenes Gemüse, Brioche-Muffin

New York Erdbeer-Cheesecake im Glas

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Apfeldressing

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Gratinierter Blumenkohl „Polonaise“

Birnen-Helene Eis, Fruchtkompott, Kokos-Macaroon, Schlagsahne

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

Abruzzen, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 22,00 €