



ABENDESSEN

Dienstag, 13. August 2024

Narsaq / Grönland

VORSPEISEN

Gebackener Camembert mit Sweet Chili Mango

Lamm-Empanadas mit Minzpesto und Süßkartoffelpüree

SALAT

Gemüse-Pfirsichsalat mit Röstmandeln

SUPPEN

Latino Hühnersuppe mit Limone, Bohnen und Reis

Artischockencremesuppe

HAUPTGERICHTE

"Frischer Kabeljau von der Crew fangen"

Koriander-Mango Salsa, grüne Bohnen, Kürbis-Kartoffel Stampf

Langsam gegartes Bürgermeisterstück
Zwiebelrahmsauce, Brösel-Blumenkohl, Kartoffeln

Fusilli Pasta & Roher Schinken
mit Mozzarellasauce, Tomaten, Zucchini und Oliven

DESSERTS

Eierlikör-Schokokuchen mit Beeren

Granatapfeleis, Müsli Riegel, Joghurtsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Lamm-Empanadas mit Minzpesto und Süßkartoffelpüree

Latino Hühnersuppe mit Limone, Bohnen und Reis

"Frischer Kabeljau von der Crew fangen"

Koriander-Mango Salsa, grüne Bohnen, Kürbis-Kartoffel Stampf

Eierlikör-Schokokuchen mit Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Camembert mit Sweet Chili Mango

Artischockencremesuppe

Gebackene Tomate
mit Chimichurri-Schmand und Ranch Salat

Granatapfeleis, Müsli Riegel, Joghurtsauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sancerre,
Domaine, Gerard Millet
Loire, Frankreich, trocken
13,0% Vol. • 0,75 l • 34,00 €

2016 Tinta de Torro
Bodega Quinta Quietud
Toro, Spanien, trocken
14,5% Vol. • 0,75 l • 38,50 €