



ABENDESSEN

Freitag, 16. August 202
Isafjordur / Grönland

VORSPEISEN

„Fisch Crudo“

Roh mariniertes Fisch mit Zitrone, Kapern, Basilikum und Rettich

Schwarzwälder Schinkenrolle mit Zuckermelonen-Relish

SALAT

Gemüsesalat mit Zitronen-Skyr Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Rote Kartoffeln

Rosmarin-Lammkeule

Blaubeersauce, Karotten-Erbesen, Karamellkartoffel

Kokos-Hühnerschnitzel

Teriyaki-Sauce, asiatisches Gemüse, Sesamnudeln

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

Eisbecher „After Eight“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, französischer Ziegenkäse

Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Fisch Crudo“

Roh mariniertes Fisch mit Zitrone, Kapern, Basilikum und Rettich

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Rosmarin-Lammkeule

Blaubeersauce, Karotten-Erbesen, Karamellkartoffel

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüsesalat mit Zitronen-Skyr Dressing

Champignoncremesuppe

Zucchini Tempura

Teriyaki-Sauce, asiatisches Gemüse, Sesamnudeln

Eisbecher „After Eight“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder,
Winzergenossenschaft Herxheim
am Berg
Pfalz, Deutschland, trocken
13,5% Vol. • 0.75 l • 26,50 €

2018 Cuvée TOHUWABOHU
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland
trocken
14,5% Vol. • 0,75 l • 39,00 €