



NORWEGISCHES ABENDESSEN

Sonntag, 25. August 2024

Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN

Heilbutt-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Kalbsleber Vol au Vent
warmer Lauch-Apfel-Rosinensalat, Preiselbeer Gelee

SALAT

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterklößchen

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Pollack Filet
Senfsauce, junger Blattspinat, Butterkartoffeln

Elchragout „Gudbrandsdalen“
Aprikosen Chutney, Champignon-Zucchini, Mandelkrokette

Dörrobst-Schweinenacken
Honig-Biersauce, Grüne Erbsen, Kürbispüree

DESSERTS

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott
Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne
Frische Früchte
Käsepraline, Pflaumensenf, Knäckebrot



GEDECK

Butter, Schinkencreme, Dillquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Heilbutt-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Kraftbrühe mit Kräuterklößchen

Elchragout „Gudbrandsdalen“
Aprikosen Chutney, Champignon-Zucchini, Mandelkrokette

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

Kartoffel-Pilzgratin mit Birnen-Petersiliensalat

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Chablis
Domaine Jean-Marc Brocard
Burgund, Frankreich, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 39,00 €

2021 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland, trocken
14,0% Vol. • 0,75 l • 32,00 €