



ABENDESSEN

Montag, 26. August 2024

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio mit Gorgonzola

Garnelen-Knusperschnitte
Paprika Antipasti, Safran-Crème Fraiche

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Thunfisch kurz gebraten
Pflaumen-Sojasauce, Sambal-Gemüsepuree

Gebratene Barbarie Flugentebrust
Grand Marnier Sauce, Rotkohl, Macaire Kartoffelplätzchen

Spaghetti Bolognese mit Röstgemüse und Grana Padano

DESSERTS

Bananen-Nougat Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Garnelen-Knusperschnitte
Paprika Antipasti, Safran-Crème Fraiche

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Barbarie Flugentebrust
Grand Marnier Sauce, Rotkohl, Macaire Kartoffelplätzchen

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio mit Gorgonzola

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

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 €