



ABENDESSEN

Freitag, 30. August 2024
Eidfjord / Norwegen

VORSPEISEN

Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Zackenbarschfilet

Curry-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout

Stachelbeeren, Orangen-Rotkohl, Brezelknödel

Vitello-Tonnato Lasagne

Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Haferflocken-Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel-Cocktail

Französische Zwiebelsuppe

Wacholder-Hirschragout

Stachelbeeren, Orangen-Rotkohl, Brezelknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Süßkartoffel-Palmherzen Pudding mit Bambus und Erbsen

Haferflocken-Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2021 Riesling, Gutswein Q.b.A.

Weingut Rings

Pfalz, Deutschland, trocken

12,0% Vol. • 0,75 l • 26,50 €

2016 Tinta de Torro

Bodega Quinta Quietud

Toro, Spanien, trocken

14,5% Vol. • 0,75 l • 38,50 €