



ABENDESSEN

Samstag, 31. August 2024

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Rehrücken Carpaccio mit Johannisbeeren, Kaperndip
und Knusperbrot

Geröstete Meeresfrüchte mit Sommersalat

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Raz el Hanout-Gewürzsauce, Gemüse-Reis Timbale

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelauflauf

Hähnchenbrust in Safransauce
mit orientalischem Paprikagemüse und Schmorkartoffeln

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

Granatapfeleis, Joghurtsauce, Müsli Riegel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geröstete Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelauflauf

Granatapfeleis, Joghurtsauce, Müsli Riegel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Schwarzwurzelcremesuppe

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc, Hole in the Water

Weingut Konrad

Marlborough, Neuseeland, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 26,00 €

2017 Montepulciano D'Abruzzo DOC,

Azienda vinicola Casteltorre

Abruzzo, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 22,00 €