



ABENDESSEN

Montag, 2. September 2024
Stavanger / Norwegen

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet „Sweet & Sour“

Süß-saure Ananassauce, Chinakohl, Sesam-Calrose Reis

Lammragout alla Romana

Gemüse-Gnocchi Kompott, Knoblauch-Ciabatta, Parmesanchips

Schweinefilet am Stück gebraten

Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

DESSERTS

Kirschen-Crêpe mit Nougat und Kirscheneis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Wildblumenkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Lammragout alla Romana

Gemüse-Gnocchi Kompott, Knoblauch-Ciabatta, Parmesan

Kirschen-Crêpe mit Nougat und Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Indisches Gemüsecurry

Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi di Gavi Fossili DOC

Weingut Cantine San Silvestro

Toscana, Italien, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 26,00 €

2022 Primitivo, Neprica, Puglia IGT

Tormaresca, Marchesi Antinori

Apulien, Italien, trocken

14,0% Vol. • 0,75 l • 25,00 €