



ABENDESSEN

Sonntag, 8. September 2024

Reykjavik / Island

VORSPEISEN

Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

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

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geröstete Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelauflauf

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Schwarzwurzelcremesuppe

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder Kabinett

Weingut Salwey
Baden / Deutschland

0,75l 28,50 €

2018 Ihringer Spätburgunder

Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland

0,75l 37,00 €