



Donnerstag, 3. Juli 2025

Ulvik / Norwegen

VORSPEISEN

„Nordsee Tapas“

Shrimps-Flusskrebs-Tatar ~ Räucheraal-Mousse ~ Auster Rockefeller

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Thunfisch kurz gebraten

Ketjap-Manissauce, Sambal-Gemüsepuree

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Birnen- Chutney, Rosenkohl, Mandelbällchen

Maishähnchen-Saltimbocca

Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Stilton, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Nordsee Tapas“

Shrimps-Flusskrebs-Tatar ~ Räucheraal-Mousse ~ Auster Rockefeller

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Birnen-Chutney, Rosenkohl, Mandelbällchen

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc - Fume

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 37,80 €

2021 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,

Pinotage, Syrah

Weingut Schneider/Steytler

Stellenbosch, Südafrika

0,75 l 38,90 €