



ABENDESSEN

Freitag 14. Juni 2024

Luleå / Schweden

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT

Kohlrabi-Apfelsalat mit Sesamdressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Schwedische Sommersuppe mit Lachs

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Glatthütfilet

Salbeisauce, mediterranes Gemüse, Safran-Linguini

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Cannelloni Bolognese“

mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS

„Bossche Bollen“

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Olivencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

Schwedische Sommersuppe mit Lachs

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Bossche Bollen“

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Kohlrabi-Apfelsalat mit Sesamdressing

Rote Bete Steak mit Kümmelkartoffeln und Meerrettichdip

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc, KAITUI
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland

0,75l € 32,00

2021 Cuvée, Ursprung, Q.b.A.,
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland

0,75l € 26,00