



ABENDESSEN

Mittwoch 19. Juni 2024
Ærøskøbing / Insel Ærø
Dänemark

VORSPEISEN

Meeresfrüchte „Marinara“

Gegrilltes Schweinefleisch mit Limone

SALAT

Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnussnockerl

Cremesuppe von Sommergemüse

HAUPTGERICHTE

Kap-Seehecht
japanische Gewürzsauce, Gemüse, Algenreis

Rinderrücken am Stück gebraten
Whiskysauce, Pfeffer-Gemüse, Polenta-Muffin

Gebratene Kalbsleber
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

DESSERTS

Eispalatschinken mit Karamell und Sahne

Maracuja-Quark Knuspercreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte „Marinara“

Kraftbrühe mit Walnussnockerl

Rinderrücken am Stück gebraten
Whiskysauce, Pfeffer-Gemüse, Polenta-Muffin

Eispalatschinken mit Karamell und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Couscous-Melonen-Gurkensalat

Cremesuppe von Sommergemüse

Gemüsestrudel mit Kräuterfrischkäse

Maracuja-Quark Knuspercreme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder Winzergenossenschaft
Herxheim am Berg Pfalz, Deutschland,
trocken, 11,5% Vol.

0,75l € 26,50

2021 Beaujolais-Villages AOC Nuits
Saint Georges Côte d'Or, Frankreich,
trocken, 12,5% Vol. 0,75 l, 29,00 €

0,75l € 29,00