



ABENDESSEN

Mittwoch 10. Juli 2024

Heimaey (Westmänner Inseln) / Island

VORSPEISEN

Miesmuschelfleisch
mit Gemüse-Couscous und Aioli Dip

Geflügel-Frühlingsrolle mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Meerrettichremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gegrillter Mittelmeer Seehecht
Curry-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Geschmortes Hirschragout
Waldpilze, Bratapfel, Rotkohl, Mandelkrokette

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronen-Basilikumsauce, Ruccolasalat

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Haferflocken-Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Miesmuschelfleisch
mit Gemüse-Couscous und Aioli Dip

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Geschmortes Hirschragout
Waldpilze, Bratapfel, Rotkohl, Mandelkrokette

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichremesuppe

Geschmorter Radiccio, Bavaria Blu, Polenta

Haferflocken-Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Alte Reben Grüner Veltliner
Guglzipf Weingut Turmhof, Kamptal
Burgenland / Österreich, 12,5% Vol

0,75l € 26,00

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar Gols,
Burgenland / Österreich, 12,5 % Vol

0,75l € 25,00