



ABENDESSEN

Donnerstag 11. Juli 2024

Reykjavík / Island

VORSPEISEN

Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Gebackener Oktopus
geschmorter Gurkensalat, Zitonenmayonaisse

SALAT

Zucchini-Caesar Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet
Kräuter-Champignons, Gemüse-Kartoffelkomott

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

„Pasta di Aglione“
Penne mit Hackfleisch-Tomaten-Spinatsugo und Parmesan

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackener Oktopus
geschmorter Gurkensalat, Zitonenmayonaisse

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Tomatencremesuppe

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro Toskana,
Italien, trocken, 12,5% Vol.

0,75l € 26,00

2020 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland, 13,5% Vol.

0,75l € 26,00