



ABENDESSEN

Samstag 13. Juli 2024

Akureyri / Island

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

Sushi & Sashimi Variation

SALAT

Romana Salat mit Pommery-Senf Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Im Kräutersud gedämpftes Seelachsfilet
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, gelber Reis

Schweinefilet im Blätterteig
Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

Gefüllte Hähnchenkeule
Rotweinsauce, Spinat, Kartoffelgratin

DESSERTS

„Rigo Jancsi“

Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Sushi & Sashimi Variation

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Im Kräutersud gedämpftes Seelachsfilet
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, gelber Reis

„Rigo Jancsi“

Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

VEGETARISCHES MENÜ

Melonencocktail mit Campari Orange

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili con Tofu mit Guacamole und Tortilla-Chips

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2020 Fernweh Riesling Qba
Remstalkellerei Herxheim Pfalz,
Deutschland, trocken, 12% Vol.

0,75l € 25,00

2020 Fernweh Pinot Noir Q.b.A.
Weingut Winzergen. Herxheim Pfalz,
Deutschland, trocken, 13.5% Vol.

0,75l € 24,00