



ABENDESSEN

Dienstag, 16. Juli 2024

Longyearbyen (Spitzbergen) / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT

Gegrillter Gemüsesalat mit Tomaten Vinaigrette

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Geröstete Blumenkohl-Knoblauchsuppe

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Thymiansauce, cremige Spargelnudeln, Paprika

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, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Bossche Bollen“

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Gegrillter Gemüsesalat mit Tomaten Vinaigrette

Geröstete Blumenkohl-Knoblauchsuppe

Tofü-Gemüse-Bällchen mit Rote Bete Humus

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