



ABENDESSEN

Donnerstag, 18. Juli 2024
Honningsvåg (Nordkap) / Norwegen

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Nordsee Limandesfilet

gebackener Spargel-Grapefruit Salat, Kräuterkartoffel

Lammragout alla Romana

Zucchini, Gnocchi, Knoblauch-Ciabatta, Parmesan

Schweinefilet-Medaillons

Paprika-Pfefferrahmsauce, Brokkoli, Mandelbällchen

DESSERTS

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Lammragout alla Romana

Zucchini, Gnocchi, Knoblauch-Ciabatta, Parmesan

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Shiitake Pilzcremesuppe

Gemüse-Biryani mit Papadums und Korinader-Creme Fraiche

Rote Grütze mit Vanillesahne

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