



NORWEGISCHES ABENDESSEN

Freitag, 19. Juli 2024
Tromsø / Norwegen

VORSPEISEN

Shrimps-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Rentier-Blätterteigstrudel
warmer Lauch-Rosinensalat, Preiselbeer Gelee

SALAT

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

SUPPEN

Fischconsomme mit Fenchelklösschen

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

HAUPTGERICHTE

Tromsø Fjordlachsfilet
Senfsauce, junger Blattspinat, Butterkartoffeln

Elchragout „Gudbrandsdalen“
Moltebeeren, Braunkäse, Rotkohl, Krokette

Dörrobst-Schweinenacken
Honig-Biersauce, Grüne Erbsen, Kürbispüree

DESSERTS

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott
Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

Frische Früchte

Käsepraline, Pflaumensenf, Knäckebrot



GEDECK

Butter, Schinkencreme, Dillquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimps-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Fischconsomme mit Fenchelklösschen

Elchragout „Gudbrandsdalen“
Moltebeeren, Braunkäse, Rotkohl, Krokette

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

Kartoffel-Pilzgratin mit Birnen-Petersiliensalat

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott

WEINEMPFEHLUNG

2021 Hullabalo, Cuvee, Q.b.A.
Weingut Markus Schneider Pfalz,
Deutschland, trocken, 12,5% Vol.

2022 Primitivo, Neprica, Puglia IGT
Tormaresca Marchesi Antinori Apulien,
Italien, trocken, 14,0% Vol.

0,75l € 34,00

0,75l € 25,00

