



ABENDESSEN

Samstag, 20. Juli 2024

Narvik / Norwegen

VORSPEISEN

Meeresfrüchte „Marinara“

Gegrilltes Schweinefleisch mit Limone und Chili

SALAT

Melonen-Brombeersalat mit Feta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Profiterolen

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Blauer Seehecht

Gewürzsauce, Kichererbsen-ZucchiniGemüse, Algenreis

Rinderrückensteak

Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Yorkshire Pudding

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

DESSERTS

Eispalatschke mit Karamell und Sahne

Maracuja-Mascarpone Knuspercreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte „Marinara“

Kraftbrühe mit Profiterolen

Rinderrückensteak

Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Yorkshire Pudding

Eispalatschke mit Karamell und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Melonen-Brombeersalat mit Feta

Brokkolicremesuppe

Gemüse-Blätterteigstrudel mit Kräuterfrischkäse

Maracuja-Mascarpone Knuspercreme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling, Q.b.A.,
Weingut Kühling, feinfruchtig, 11,5%Vol.
Rheinhessen, Deutschland

0,75l € 24,50

2021 Cuvée, Black Print, Q.b.A.,
Weingut Markus Schneider Pfalz,
Deutschland trocken, 14,0% Vol.

0,75l € 32,00