



## ABENDESSEN

**Sonntag, 21. Juli 2024**

**Svartisen / Norwegen**

### VORSPEISEN

Ofen-Camembert  
Karamellnüsse, Rosmarinhonig

Geröstete Geflügelleber  
Madeirasauce, Karotten-Cumberland Stampf

### SALAT

Blattsalat mit Aprikosen-Granatapfel Dressing

### SUPPEN

Wild-Rotkohlessenz mit Grießschnitte

Getrübte Kartoffelsuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet  
Miesmuschelsauce, Zitronen-Schwarzwurzeln, rote Kartoffeln

Balsamico-Ochsenbrust  
gemischte Pilze, Kräutergemüse, Bandnudeln

Schweinerückensteak  
Auberginen-Pomodoro, Romanesco, Thymianreis

### DESSERTS

Windbeutel „Banana Foster“

Birnen Cobbler mit Walnusseis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Gorgonzola, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



## GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

## UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Ofen-Camembert  
Karamellnüsse, Rosmarinhonig

Wild-Rotkohlessenz mit Grießschnitte

Balsamico-Ochsenbrust  
gemischte Pilze, Kräutergemüse, Bandnudeln

Windbeutel „Banana Foster“

## VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Aprikosen-Granatapfel Dressing

Getrübte Kartoffelsuppe

Kürbis-Zucchini Cannelloni mit grüner Sauce

Birnen Cobbler mit Walnusseis

## WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC  
Weingut Cantine San Silvestro  
Piemont, Italien 12,0% Vol.

0,75l € 26,00

2021 Chianti DOCG  
Weingut Castello di Querceto, trocken  
Toskana, Italien 12,5% Vol.

0,75l € 26,00