



ABENDESSEN

Montag, 22. Juli 2024
Kristiansund / Norwegen

VORSPEISEN

Ananas mit Mojito-Joghurt

Blutwurst-Flammkuchen mit Rotkohlsalat

SALAT

Eisberg-Salatspalte mit Caesar-Dressing

SUPPEN

Mettwurststrudel Suppe

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE

Lofoten Kabeljaufilet

Shrimpsauce, Ackerbohnen, Paprika Kartoffeln

Kalbsrollbraten

Smokehouse Sauce, Paprikaschoten, Chimichurri-Kartoffelbrei

„Pasta alla Giardiniera“

Frischkäse-Tomaten Linguini mit Kaninchen und Spargel

DESSERTS

New York Erdbeer-Cheesecake im Glas

Pflaumenröster, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Guacamole, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Flammkuchen mit Rotkohlsalat

Mettwurststrudel Suppe

Lofoten Kabeljaufilet

Shrimpsauce, Ackerbohnen, Paprika Kartoffeln

New York Erdbeer-Cheesecake im Glas

VEGETARISCHES MENÜ

Ananas mit Mojito-Joghurt

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Gratinierter Blumenkohl „Polonaise“

Pflaumenröster, Malagaeis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

2021 Grauburgunder Kabinett
trocken, Weingut Salwey Baden,
Deutschland 12,5% Vol.

0,75l € 28,50

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar, Gols Burgenland,
Österreich 12,5 % Vol

0,75l € 25,00