



ABENDESSEN

Sonntag, 4. August 2024
Eidfjord / Norwegen

VORSPEISEN

Mozzarella-Pfirsich Bruschetta ~ Zitronengras-Chili Honig

Beef Steak Tatar & Toast

SALAT

Blattsalat ~ Gurken ~ Mangodressing

SUPPEN

Kraftbrühe ~ gebackenem Speckknödel

Brokkolicremesuppe ~ Kurkumaöl

HAUPTGERICHTE

Bachforellenfilet

Petersilien-Kartoffelcreme ~ Karotten ~ Sellerie

Kalbsrollbraten

Calvadossauce ~ Salbei-Gemüse ~ gefüllte Kartoffel

Truthahn Souflaki

Auberginen-Pomodoro ~ Feta Käse ~ Kräuterreis

DESSERTS

Birnen Cobbler ~ Joghurteiscreme

Schokoladeneisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Taleggio-Melonen Snack



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Sweet Chili, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Beef Steak Tatar & Toast

Kraftbrühe ~ gebackenem Speckknödel

Bachforellenfilet

Petersilien-Kartoffelcreme ~ Karotten ~ Sellerie

Birnen Cobbler ~ Joghurteiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat ~ Gurken ~ Mangodressing

Brokkolicremesuppe ~ Kurkumaöl

Gnocchi ~ Kichererbsen ~ Ofengemüse

Schokoladeneisbecher

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