



ABENDESSEN

Montag, 5. August 2024
Flekkefjord / Norwegen

VORSPEISEN

Tomatenaspik
Avocado ~ Eigelbcreme ~ Weissbrot

Blutwurst-Frühlingsrolle ~ Rahmkraut ~ Gemüsestroh

SALAT

Gegrillter Gemüsesalat ~ Balsamico-Honig Vinaigrette

SUPPEN

Fenchelessenz mit Mini Köttbullar

Reissuppe mit Röstknoblauch

HAUPTGERICHTE

Fisch-Saltimbocca
Martinisauce ~ Risotto ~ Gemüse

Schweinerückensteak
Pfefferkornsauce ~ Bohnenbündchen ~ Kartoffelgratin

Cannelloni Bolognese
Ruccola ~ Pestosauce ~ Artischockenherzen

DESSERTS

Reispudding ~ Sauerkirschen ~ Zimt

Krokant Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Bleu d'Auvergne, Camembert, Feigensenf, Laugengebäck



GEDECK

Butter, Estragonbutter, Curry Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Frühlingsrolle ~ Rahmkraut ~ Gemüsestroh

Fenchelessenz mit Mini Köttbullar

Schweinerückensteak
Pfefferkornsauce ~ Bohnenbündchen ~ Kartoffelgratin

Reispudding ~ Sauerkirschen ~ Zimt

VEGETARISCHES MENÜ

Gegrillter Gemüsesalat ~ Balsamico-Honig Vinaigrette

Reissuppe mit Röstknoblauch

Chinakohl-Gemüsetasche
mediterraner Bauernsalat ~ Kräuterjoghurt

Krokant Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc, KAITUI
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland

0,75l € 32,00

2021 Cuvée, Ursprung, Q.b.A.,
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland

0,75l € 26,00