



ABENDESSEN

Mittwoch, 7. August 2024

Kiel / Deutschland

VORSPEISEN

Scandic Matjes Bowl
Rote Bete ~ Blaubeeren ~ Gewürzgurke ~ Joghurt

Gegrillte Hühnerleber
Lauwarmer Spargelsalat ~ Saba Balsamico ~ Nektarine

SALAT

Blattsalate ~ Radieschen Vinaigrette ~ Laugencroutons

SUPPEN

Kraftbrühe ~ Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe ~ Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet
Buttersauce ~ Dillgurken ~ Salzkartoffeln

Geschmorte Lammragout
Safranbirne ~ Ratatouille ~ Thymian-Zitronenpolenta

Schweinefilet am Stück gebraten
Champignonsauce ~ Brokkoli ~ Sellerie-Mousseline

DESSERTS

Cremiger Schokoladenpudding ~ Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel ~ Sesam ~ Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gegrillte Hühnerleber
Lauwarmer Spargelsalat ~ Saba Balsamico ~ Nektarine

Kraftbrühe ~ Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet
Buttersauce ~ Dillgurken ~ Salzkartoffeln

Cremiger Schokoladenpudding ~ Whiskey-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate ~ Radieschen Vinaigrette ~ Laugencroutons

Kürbiscremesuppe ~ Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“
Spaghetti ~ Olivenöl ~ Knoblauch ~ Petersilie ~ Chili ~ Grana Padano

Mango-Streusel ~ Sesam ~ Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNGS

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
Toskana, Italien 12,5% Vol.

0,75l € 26,00