



ABENDESSEN

Freitag, 9. August 2024
Rønne / Bornholm / Dänemark

VORSPEISEN

Überbackene Grünschalenmuscheln „Rockefeller“

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Gemischter Salat ~ Trockenobst ~ Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe ~ kleiner Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe ~ Pinienkerne

HAUPTGERICHTE

Regenbogenforellenfilet

Dillrahmkartoffeln ~ Linsen ~ Sommergemüse

Asiatische Chili-Ente

Shiitake-Sojasauce ~ Sesamgemüse ~ Pansit Bratudeln

Kaninchenfilet im Schinkenspeck

Portweinsauce ~ Kohlgemüse ~ Kartoffel-Kürbiscreme

DESSERTS

Bananen-Schokoladenwaffel ~ Eiscreme

Baileys Mousse ~ Rhabarber

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese ~ Limburger ~ Gorgonzola ~ Strawberry Sauce ~ Whole Wheat Bread



GEDECK

Butter ~ Guacamole ~ Humus ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalenmuscheln „Rockefeller“

Kraftbrühe ~ kleiner Fleischstrudel

Asiatische Chili-Ente

Shiitake-Sojasauce ~ Sesamgemüse ~ Pansit Bratudeln

Bananen-Schokoladenwaffel ~ Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat ~ Trockenobst ~ Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe ~ Pinienkerne

Blätterteigstrudel ~ Karotten ~ Lauch ~ Majoransauce

Baileys Mousse ~ Rhabarber

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sancerre ASC Le Chant du Merle,
Michel Thomas & Fils Cher,
Frankreich, trocken, 12,5 % Vol.

0,75l, € 34,00

2020 Fernweh Pinot Noir Q.b.A.
Weingut Winzergen. Herxheim Pfalz,
Deutschland, trocken, 13.5% Vol.

0,75l, € 24,00