



ABENDESSEN

Donnerstag, 22. August 2024
Prins Christian Sund / Grönland

VORSPEISEN

Calamari mit Tomaten-Mango Salat

Blutwurst-Knuspertoast mit Apfelsauerkraut

SALAT

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Grüne Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Thunfisch

Zwei Paprikasaucen, Schmorgurken, Sesam-Kartoffeln

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Rotkohl, Kartoffelplätzchen

Spanferkel "Gremolata"

Balsamicosauce, Gemüsecompott, Olivenrisotto

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Baileys Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Taleggio-Melonen Snack



GEDECK

Butter ~ Sweet Chili Dip ~ Obatzda ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Calamari mit Tomaten-Mango Salat

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Rotkohl, Kartoffelplätzchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

Grüne Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit gebratenen Nudeln

Baileys Eiskaffee

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