



ABENDESSEN

Montag, 26. August 2024
Ilulissat (Jakobshavn) / Grönland

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio mit Gorgonzola

Gegrillter Oktopus
Zucchini Antipasti, Safran-Crème Fraîche

SALAT

Caesars Palace Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Meerrettichsauce, Kartoffel-Lauchstrudel, Rote Bete Chips

Slow cooked Highland Ochsenbrust
Whisky Sauce, Sellerie-Kartoffelpüree, Pfeffer-Karotten

Spaghetti Bolognese mit Röstgemüse und Parmesan

DESSERTS

Bananen-Nougat Trifle

Apfel-Beignets, Kirscheis, Vanille-Rumsauce und Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bleu d'Auvergne, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter ~ Grünes Olivenpesto ~ Humus ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gegrillter Oktopus
Zucchini Antipasti, Safran-Crème Fraîche

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Slow cooked Highland Ochsenbrust
Whisky Sauce, Sellerie-Kartoffelpüree, Pfeffer-Karotten

Apfel-Beignets, Kirscheis, Vanille-Rumsauce und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio mit Gorgonzola

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter Pfalz,
Deutschland, trocken, 12,5% Vol.

0,75l, € 26,50

2021 Châteauneuf du Pape
Télégramme Vignoble Brunier
Rhône/ Frankreich 15% Vol.

0,75l, € 47,00