



ABENDESSEN

Montag, 2. September 2024
Heimaey / Westmännerinseln / Island

VORSPEISEN

Sauer marinierte Räucherforelle mit Meerrettichmousse

Chorizo Cevapcici mit Tzatziki

SALAT

Mediterraner Kartoffelsalat

SUPPEN

Kichererbsen-Gemüsesuppe

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzwälder Schinken

HAUPTGERICHTE

Gegrillter Victoriabarsch

Rosmaringemüse und cremige Tomaten-Linguini

Schweinefilet im Kräutermantel

Calvadossauce, geschmorte Rote Bete, Kartoffelcreme

Lamm in Honig Marinade

weißes Bohnenkompott, Orangen- Fenchel, Feta Käse-Couscous

DESSERTS

Pfirsich Shortcake, Granatapfeleis, Ahornsirup

„Cranachan“

Himbeercreme mit Haferflocken

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Gorgonzola, Préféré de Tradition, Birnensenf , Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Sauer marinierte Räucherforelle mit Meerrettichmousse

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzwälder Schinken

Lamm in Honig Marinade

weißes Bohnenkompott, Orangen- Fenchel, Feta Käse-Couscous

Pfirsich Shortcake, Granatapfeleis, Ahornsirup

VEGETARISCHES MENÜ

Mediterraner Kartoffelsalat

Kichererbsen-Gemüsesuppe

Röstgemüse-Käse Tortilla, Guacamole, Süßkartoffel

„Cranachan“

Himbeercreme mit Haferflocken

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