



ABENDESSEN

Sonntag, 10. August 2025
Rønne (Bornholm) / Dänemark

VORSPEISEN

Blutorangen-Kokos Shake mit Chia

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT

Zuccinissalat mit Parmesandressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Fisch Combo vom Grill

Limettensauce, Gemüsespiess, Pistazien-Pasta

Wildkräuter-Ochsenbacke

Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelpfannkuchen

Kaninchen in Pancetta

Portweinsauce, Romanesco, Zitronen-Polenta

DESSERTS

Mango-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Ziegenkäse, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Radieschen-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Fisch Combo vom Grill

Limettensauce, Gemüsespiess, Pistazien-Pasta

Mango-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

VEGETARISCH

Zuccinissalat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E.
Trimbach, Ribeauville
Elsass / Frankreich 13% Vol.

0,75l 30,50 €

2022 Black Print
Q.b.A., trocken
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland 14% Vol.

0,75l 33,60 €