



ABENDESSEN
Montag, 03. August 2026
Sisimiut (Holsteinsborg) / Grönland

VORSPEISEN

3x Nigiri (Tuna, Lachs, Octopus)
Mango-Ingwer Chutney, Ponzu Sauce, Wasabi Creme fraiche

Beef Tatar „Worchestershire“ mit Toast

SALAT

Rettich-Radieschensalat mit Pumpernickel

SUPPEN

Vietnamesische Pho Suppe

Getrübete Weißkohlsuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Victoriabarschfilet
Latino Sofrito Sauce, Bohnenkompott, Zitronenreis

Schweinefilet im Blätterteig
Dijon Senfsauce, Romanesco, Thymiankartoffel

Spaghetti Carbonara auf französisch
mit Salami Baguette, Champignons und Bleu d' Auvergne Käse

DESSERTS

Aprikosen-Nougat Cremeschnitte mit Joghurt-Honigeis

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Asia Dip, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

3x Nigiri (Tuna, Lachs, Octopus)
Mango-Ingwer Chutney, Ponzu Sauce, Wasabi Creme fraiche

Vietnamesische Pho Suppe

Schweinefilet im Blätterteig
Dijon Senfsauce, Romanesco, Thymiankartoffel

Aprikosen-Nougat Cremeschnitte mit Joghurt-Honigeis

VEGETARISCHES MENÜ

Rettich-Radieschensalat mit Pumpernickel

Getrübete Weißkohlsuppe

Süßkartoffelcurry mit Erdnüssen, Gurken Lassi und Basmatireis

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2023 Steirisch Klassik,
Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Tement / Steiermark
12,5% Vol. 34,70 €

2022 Kaapzicht, Shiraz & Cabernet Sauvignon
48,5% Shiraz, 38,5% Cabernet Sauvignon,
10% Petit Verdot Weingut Kaapzicht Estate,
Stellenbosch / Südafrika
14% Vol. 28,40 €