



ABENDESSEN

Donnerstag, 11. Juni 2026

Rosendal / Norwegen

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip Filet

Petersiliensauce, Ofengemüse, kreolischer Reis

Wacholder-Hirschragout

Marillen Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Cornflakes-Käse Putenrolle

Grüner Pfeffer Dip, Antipasti Schmorgemüse, Kartoffelspalten

DESSERTS

Mini-Quark Pfannkuchen, Zimt-Litschi Sauce, Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Lingot d`Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Wacholder-Hirschragout

Marillen Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Mini-Quark Pfannkuchen, Zimt-Litschi Sauce, Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien

0,75l 26,30 €

2020 Quinta Quietud

Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-León / Spanien

0,75 l 44,10 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin