



ABENDESSEN
Freitag, 12. Juni 2026
Vik & Flåm / Norwegen

VORSPEISEN

Limonen-Miesmuschel Cocktail mit Safrancreme

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Kürbissalat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Meerrettichremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Tumeric-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Blutorangen-Cheesecake mit Pistazien

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Limonen-Miesmuschel Cocktail mit Safrancreme

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Himbeer-Vinaigrette

Meerrettichcremesuppe

Ofen-Süßkartoffel
mit gebackenen Kichererbsen, Minz Joghurt und Granatapfel

Blutorangen-Cheesecake mit Pistazien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc Cellar Selection

Weingut Sileni

Marlborough / Neuseeland

0,75l 25,20 €

2023 Malbec Aruma, trocken

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien

0,75 l 25,00 €

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