



ABENDESSEN
Sonntag, 28. Juni 2026
Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT

Blattsalat mit Pfirsich und Mozzarella

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Kartoffeln

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer-Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Kaninchen-Pistazienrolle
Portweinsauce, Brokkoli, Zitronen-Pfeffer-Gnocchi

DESSERTS

Bananen-Nougat-Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa-Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Pilz-Creme, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer-Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Bananen-Nougat-Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Fernweh Riesling, QbA,
trocken, Winzergenossenschaft Herxheim,
Pfalz, 12 % Vol.
0,75 l 26,30 €

2022 Fernweh Pinot Noir, QbA,
trocken, Winzergenossenschaft Herxheim,
Pfalz, 13,5 % Vol.
0,75 l 25,20 €

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