



ABENDESSEN
Freitag 14. August 2026
Kiel / Deutschland

VORSPEISEN

Melonen-Mandarinen Cocktail mit Campari

Kalbszunge & Grünschalmuscheln
Dijon-Senf-Crème-fraîche, Roggen-Knäckebrot

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee-Schollenfilet
Krustentiersauce, krosser Speck, Dillgurken, Küstenkartoffeln

Geschmorte Lammkeule
Portwein-Jus, Paprikakompott, Kartoffel-Selleriestampf

„Asia Touch Bratnudeln“
Sweet Chili-Hähnchen, Pak Choi, Soja-Kokos-Cashew-Sauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Pfirsich Melba mit Mandel-Cookies

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Fruchtsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Chimichurri-Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Kalbszunge & Grünschalmuscheln
Dijon-Senf-Crème-fraîche, Roggen-Knäckebrot

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Nordsee-Schollenfilet
Krustentiersauce, krosser Speck, Dillgurken, Küstenkartoffeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Blumenkohl-Risotto, Schmorfeigen, Waldpilze, Parmesan-Chip

Pfirsich Melba mit Mandel-Cookies

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling, Q.b.A.
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,90 €

2022 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €

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