



ABENDESSEN

Montag 24. August 2026

Runavík / Färöer-Inseln

VORSPEISEN

Miesmuschel-Safran-Cocktail

Ziegenkäsepraline mit Birnen-Preiselbeer-Stipp

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Dänische Kartoffel-Lauchsuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Hoki-Filet

Kurkuma-Koriander-Sauce, Wok-Gemüse, Linsenreis

Gebeizte Glühwein-Rehkeule
Marillen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato-Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso-Eis, Karamellsauce

Kirschen-Eis, Kirschenröster, Schokosauce, Krokantsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Miesmuschel-Safran-Cocktail

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Gebeizte Glühwein-Rehkeule
Marillen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso-Eis, Karamellsauce

AUS DER KALTEN KÜCHE

Schwarzwälder Schinken mit Sauergemüse und Griebenschmalzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Dänische Kartoffel-Lauchsuppe

Überbackene Leinsamen-Palatschinken mit Rahmspinat

Kirschen-Eis, Kirschenröster, Schokosauce, Krokantsahne

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