



ABENDESSEN
Mittwoch 26. August 2026
Reykjavík / Island

VORSPEISEN

California *Sushi-Rolls mit Ketjap-Manis-Mayo

Blue-Cheese-Bratapfel mit Jamonsa *Rohschinken

SALAT

Rettichsalat mit Rotwein-Dressing und Kornknusper

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Rotkohlsuppe mit Kümmel-Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Kräuter-Risotto

*Schweinefilet im Schinkenspeck
Mixed-Pickles-Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

Truthahn-Saltimbocca alla Romana
Tomatensauce, Paprikaspieß, Zitronen-Gnocchis

DESSERTS

Erdbeer-Quark-Crêpe, Pistazieneis, Vanille-Chantilly

Dinkelflocken-Waldbeeren-Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia

** 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, Creme de Ratatouille, Zucchini-Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blue-Cheese-Bratapfel mit Jamonsa *Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Kräuter-Risotto

Erdbeer-Quark-Crêpe, Pistazieneis, Vanille-Chantilly

AUS DER KALTEN KÜCHE

Phoenix-Brot mit Zungenwurst, Bergkäse, gefülltem Ei und Senfzwiebeln

VEGETARISCHES MENÜ

Rettichsalat mit Rotwein-Dressing und Kornknusper

Rotkohlsuppe mit Kümmel-Croutons

Auberginen-Moussaka

Dinkelflocken-Waldbeeren-Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Q.b.A. Cuvée
Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75 l 31,00 €

2022 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,30 €

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