



ABENDESSEN

Samstag, 30. Mai 2026
Nordfjordeid / Norwegen

VORSPEISEN

Tex Mex Shrimp-Cocktail mit Tortilla Chips

Schwarzwälder Schinkenspeck mit roter Bete und Meerrettich

SALAT

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Brasse

Bouillabaisse-Beurre Blanc, Oliven-Gemüsereis

Maredo Rinderhüfte „Madagaskar“

Grüne Pfefferrahmsauce, Romanesco, Kartoffelgratin

„Rigatoni & Geflügelleber“

mit Chimichurri Gemüse, Walnuss Pesto und Parmesan

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tex Mex Shrimp-Cocktail mit Tortilla Chips

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Maredo Rinderhüfte „Madagaskar“

Grüne Pfefferrahmsauce, Romanesco, Kartoffelgratin

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

Chakalaka Ofenkartoffel mit Käse und Knoblauchsauce

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2023 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC

Cantine San Silvestro

Piemont / Italien

0,75 l 27,30 €

2022 Black Print

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75 l 33,60 €