



ABENDESSEN

Samstag, 6. Juni 2026
Geiranger / Alesund / Norwegen

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Meeresfrüchte mit Sommersalat

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarsch Filet
Bruschetta Sauce, Gemüsereis, Knoblauch Baguette

Rinderhüfte mit Pilzkruste
Pfefferkornsauce, Broccoli, Kartoffelauflauf

Kaninchen-Pastizien Rolle
Aquavit Sauce, geschmorter Fenchel, Safran-Risotto

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte mit Pilzkruste
Pfefferkornsauce, Broccoli, Kartoffelauflauf

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

Curry-Graupen mit Humus, Brokkoli und Linsen Chips

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2021 Rings Riesling

Weingut Rings
Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,90 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich

0,75 l 26,30 €