



ABENDESSEN

Mittwoch, 24. Juni 2026

Runavik / Färöer Inseln / Dänemark

VORSPEISEN

Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Soja-Gemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki-Filet

Kurkumasauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato-Lasagne

Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso-Eis, Granatapfelsauce

Milchreis-Panna-Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Provolone, Saint Maure, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Teriyaki-Dip, Bruschetta-Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel-Cocktail

Französische Zwiebelsuppe

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso-Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Ofen-Süßkartoffel, Edamame, Minzjoghurt

Milchreis-Panna-Cotta mit gelben Früchten und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2023 UNEXPECTED Riesling

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland

0,75 l • 37,80 €

2020 Quinta Quietud

Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-León / Spanien

0,75 l • 44,10 €