



ABENDESSEN

Freitag, 26. Juni 2026

Reykjavik / Island

VORSPEISEN

California-Sushi- Rollen mit Ketjap-Manis-Mayo und Tobbiko-Kaviar

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa-Rohschinken

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody-Mary-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake-Pilz-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviar-Sauce, glasierter Lauch, rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpernickel-Sauce, Speck-Gemüse, Mandel-Krokette

Truthahn Saltimbocca Romana

Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuter-Risotto

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Blaubeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Pecorino, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa-Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviar-Sauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Blaubeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

California-Sushi-Rollen mit Ketjap-Manis-Mayo

Shiitake-Pilz-Cremesuppe

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2024 St. Andreasberg Riesling Q.b.A.

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland

0,75 l • 37,80 €

2021 Crozes-Hermitage

Weingut E. Guigal

Rhône, Frankreich

0,75 l • 37,80 €