



ABENDESSEN

Samstag, 22. August 2026
Nuuk / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Eismeer Shrimps Tatar & Toast

Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet

Ananas-Sambalsauce, Pok Choy, Sesam-Calrose Reis

Schweinefilet am Stück gebraten

Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

Lamm Schmorragout

Wacholder-Sauerrahm, Kürbispüree, Gersten-Pilaw

DESSERTS

Cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Eismeer Shrimps Tatar & Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Lamm Schmorragout

Wacholder-Sauerrahm, Kürbispüree, Gersten-Pilaw

Cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

HAUSMANNSKOST

Toast Hawaii mit Cocktailsauce und Karottensalat

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Indisches Gemüsecurry, Papadum, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 37,80 €

2022 Ursprung

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 unserem Küchenchef.“