



ABENDESSEN

Donnerstag, 27. August 2026
Sisimiut / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Hähnchen-Mango-Tortilla Wrap mit Blauschimmelkäse Dip

Geflämmtter Butterfisch mit Gurkensalsa und Nori

SALAT

Gekochter Karotten-Selleriesalat

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerzungenfilet

Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

Englisches Roastbeef

Whisky-Pfefferrahmsauce, Brokkoli, Yorkshire Pudding

„Putenbrust-Parmesan“

Überbackenes Käse-Schnitzel mit Pomodoro und Farfalle

DESSERTS

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

Pfirsich-Mascarponecreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Ziegenkäse, Pont-l'Évêque, Fruchtsenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Miso Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geflämmtter Butterfisch mit Gurkensalsa und Nori

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Atlantik Meerzungenfilet

Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

Pfirsich-Mascarponecreme

„Ham & Eggs“

Gebratener Kochschinken mit Spiegelei, Baked Beans und Toast

VEGETARISCHES MENÜ

Gekochter Karotten-Selleriesalat

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Türkische Tomaten-Keftedes mit Hirtenkäsecreme

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc Hole in the Water

Weingut Konrad

Marborough / Neuseeland

0,75l • 27,30 €

2021 Ihringer Spätburgunder

Weingut Dr. Heger

Baden / Deutschland

0,75l • 38,90 €

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“