



ABENDESSEN

Donnerstag, 24. September 2026

Skagen / Dänemark

VORSPEISEN

„Skagen Smørrebrød”

Garnelen auf Knäckebrot, Radieschen Salat, Keta Kaviar

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Kurkuma-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Elchragout „Gudbrandsdalen”

Aprikosen Chutney, Braunkäse, Rotkohl, Mandel-Kartoffelkrokette

Vitello-Tonnato Lasagne

Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Crêpe mit Orangen-Karamell, Pistazieneis und Grand Marnier Sahne

„Alles Erdbeere“

Erdbeereis, Kompott, Schlagsahne, Müsli Riegel Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”

Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Feigensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Honig-Senf Dip, Crème de Ratatouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Skagen Smørrebrød”

Garnelen auf Knäckebrot, Radieschen Salat, Keta Kaviar

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Elchragout „Gudbrandsdalen”

Aprikosen Chutney, Braunkäse, Rotkohl, Mandel-Kartoffelkrokette

Crêpe mit Orangen-Karamell, Pistazieneis und Grand Marnier Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Ofen-Süßkartoffel, Kichererbsen, Minze-Joghurt

„Alles Erdbeere“

Erdbeereis, Kompott, Schlagsahne, Müsli Riegel Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil

Weingut Robert Weil

Rheingau / Deutschland

0,75 l 31,00 €

2023 Black Print

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 33,60 €

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