



ABENDESSEN

Freitag, 25. September 2026

Haugesund / Norwegen

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Meeresfrüchte-Sommersalat mit Knoblauch Crostini

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käse-Profiteroles

Cremige Bambus-Kokossuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarschfilet

zweierlei Paprikasauce, Karotten Soufflé, Safran Kartoffelkugeln

Ente gut, alles gut ...

Sesam-Pflaumensauce, Ananas-Wok Gemüse, Pansit Bratnudeln

Kaninchenfilet & Serrano Schinken

Portweinsauce, Thymian-Letscho, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS

„Isias Mud Cake“

Super saftiger Schokoladenkuchen mit Ganache und Vanilleeis

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Karotten-Ananas Hummus, Chimichurri Crème, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Sommersalat mit Knoblauch Crostini

Geflügelkraftbrühe mit Käse-Profiteroles

Ente gut, alles gut ...

Sesam-Pflaumensauce, Ananas-Wok Gemüse, Pansit Bratnudeln

„Isias Mud Cake“

Super saftiger Schokoladenkuchen mit Ganache und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Cremige Bambus-Kokossuppe

Tomaten-Bohnen Dal, Koriander Lassi, Butter Naan Brot

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chardonnay “Gran Vina Sol”

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien

0,75 l 26,30 €

2020 Quinta Quietud

Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-León / Spanien

0,75 l 44,10 €

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