



ABENDESSEN

Sonntag, 27. September 2026

Eidfjord / Norwegen

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

Rinder Carpaccio „Cipriani“

SALAT

Cäsar Salat mit Chili Popcorn

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Getrübte Bergkäsesuppe

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüseris

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Rigatoni alla Toscana“

mit Lamm-Gemüseragout, Pinienkernen und Taleggio

DESSERTS

Apfelmus Crêpe mit Gewürz-Vanillesauce und Walnuss Eis

Zartbitter Schokoladen Eis, Rum Ananas, Muesli Regel, Kokos Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Knoblauch-Minze Hummus, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rinder Carpaccio „Cipriani“

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Apfelmus Crêpe mit Gewürz-Vanillesauce und Walnuss Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Melonencocktail mit Campari Orange

Getrübte Bergkäsesuppe

Tofu-Burrito mit Pico de Gallo und Guacamole

Zartbitter Schokoladen Eis, Rum Ananas, Muesli Regel, Kokos Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Hullabaloo Cuvée

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 33,60 €

2022 Tohuwabohu Cabernet Sauvignon

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 41,00 €

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