



NORWEGISCHES ABENDESSEN
Freitag, 22. September 2023
Auf See



VORSPEISEN

Shrimps-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Rentier-Blätterteigstrudel

warmer Lauch-Rosinensalat, Preiselbeer Gelee

SALAT

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

SUPPEN

Fischconsomme mit Fenchelklösschen

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

HAUPTGERICHTE

Tromsö Fjordlachsfilet

Senfsauce, junger Blattspinat, Butterkartoffeln

Elchrücken „Gudbrandsdalen“

Moltebeeren, Braunkäse, Rotkohl, Krokette

Dörrobst-Schweinefilet

Honig-Biersauce, Grüne Erbsen, Kürbispüree

DESSERTS

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

Frische Früchte

Käsepraline, Pflaumensenf, Knäckebrot

GEDECK

Butter, Schinkencreme, Dillquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Shrimps-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Fischconsomme mit Fenchelklösschen

Elchrücken „Gudbrandsdalen“

Moltebeeren, Braunkäse, Rotkohl, Krokette

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

Kartoffel-Pilzgratin mit Birnen-Petersiliensalat

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott

WEINEMPFEHLUNG

MS Amadea Sonderausgabe

2021 Riesling Markus Schneider

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

12.5% Vol.

0,751 € 29,00

2020 MS Amadea Sonderausgabe

Cuvee Markus Schneider

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

14.0% Vol.

0,751 € 29,00