



ABENDESSEN

Montag 31. August 2026

Qaqortoq / Grönland

VORSPEISEN

*Shrimps Cocktail & Toast

„Pollo Forello“

Hähnchenbrust mit *Rauchforellen-Sauce und Artischocken

SALAT

Bulgur-Salat mit Trockenobst und Pekannüssen

SUPPEN

Kraftbrühe mit Leinsamen-Nocken

Geröstete Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

TOP FRISCH AUS QAQORTOQ



Gebratener Grönland *Lachs

Krustentier-Hollandaise, superfruchtige Salsa, Klebreis

Zitronenpfeffer *Schweinerücken

Paprika-Pfefferrahmsauce, Brokkoli, Hasselback-Kartoffeln

„Rigatoni alla Toscana“

mit Kalbsleber-Gemüseragout, Pinienkernen und Taleggio-Käse

DESSERTS

Cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

Gebackenes Käsebällchen, Rosinenkompott, Knäckebrot

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini-Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

„Pollo Forello“

Hähnchenbrust mit *Rauchforellen-Sauce und Artischocken

Kraftbrühe mit Leinsamen-Nocken

Gebratener Grönland *Lachs

Krustentier-Hollandaise, superfruchtige Salsa, Klebreis

Cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Bulgur-Salat mit Trockenobst und Pekannüssen

Geröstete Knoblauchcremesuppe

Marie´s Sesam-Süßkartoffel-Burger

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Nussberg
Weingut Wieninger
Wien 21. Bezirk / Österreich
0,75 l 41,00 €

2021 Crozes-Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhôneal / Frankreich
0,75 l 37,80 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin