



ABENDESSEN

Mittwoch, 17. Juli 2024
Reykjavik / Island

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

Skandinavischer Vorspeisenteller

SALAT

Römersalat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Sambalkruste

Sternanissauce, Sesam-Chinakohl, Calrose Reis

Schweinefilet im Blätterteig

Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Pasta Svenska Kötbullar“

Farfalle mit Hackbällchen in Rahmsauce, Rostgemüse
und geriebenem Käse

DESSERTS

„Rigo Jancsi“

Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Skandinavischer Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Seelachs mit Sambalkruste

Sternanissauce, Sesam-Chinakohl, Calrose Reis

„Rigo Jancsi“

Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

VEGETARISCHES MENÜ

Römersalat mit Pommery-Ei Dressing

Romanescocremesuppe

Tofu-Burrito

mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz, Deutschland, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 26,50 €

2017 Shiraz / Cabernet Sauvignon

Koonunga Hill Weingut Penfolds,

Südaustralien, Australien, trocken

14,5% Vol. • 0,75 l • 25,00 €