



ABENDESSEN

Montag, 31. August 2026
Reykjavík / Island

VORSPEISEN

Glühwein-Apfel Cocktail

Geflügel Empanada
mit Rotkohlsalat und Zwiebel-Skyr Dip

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Lamm-Essenz mit Wurzelgemüse und Gerste

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet
Speck-Zwiebelschmelze, Mandel-Brokkoli, Dillkartoffeln

Schweinefilet-Medaillons
Pfefferkorn-Rahmsauce, Ratatouille, Gnocchi

Gefüllte Hähnchenkeule
Estragon Sauce, Zitronen-Gemüse, Grießcreme

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Brennivin Aquavit Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Gewürzbutter, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geflügel Empanada
mit Rotkohlsalat und Zwiebel-Skyr Dip

Lamm-Essenz mit Wurzelgemüse und Gerste

Gebratenes Schollenfilet
Speck-Zwiebelschmelze, Mandel-Brokkoli, Dillkartoffeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

STRAMMER MAX

Schwarzbrot mit Schinkenspeck, Spiegelei und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Spinat-Artischocken Flammkuchen mit Fenchel-Apfel Salat

Brennivin Aquavit Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2024 Fernweh Riesling, Q.b.A

Remstalkellerei Herxheim

Pfalz, Deutschland

0,75 l • 26,30 €

2022 Fernweh Pinot Noir, DQW

Vereinigte Winzer Deutschlands

Baden / Deutschland

0,75 l • 25,20 €

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