



**Donnerstag, 23. Mai 2024**  
**Reykjavík / Island**

### VORSPEISEN

Meloncocktail mit Campari Orange

Mediterraner Vorspeisenteller

### SALAT

Römersalat mit Pommery-Ei Dressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Romanescocremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Fisch & Shrimp Lasagne

Honig-Tomatenragout, Pesto, geröstete Pinienkerne

Schweinefilet im Blätterteig

Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni alla Toscana“  
mit Rinder-Gemüseragout und Taleggio

### DESSERTS

„Rigo Jancsi“

Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



### GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Fisch & Shrimp Lasagne

Honig-Tomatenragout, Pesto, geröstete Pinienkerne

„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

2022 Grauburgunder Winzergenossenschaft  
Herxheim am Berg Pfalz, Deutschland,  
trocken, 11,5% Vol.

0,75l € 26,50

2021 Beaujolais-Villages AOC  
Nuits Saint Georges Côte d'Or,  
Frankreich, trocken, 12,5% Vol.

0,75l € 29,00