



**Dienstag, 28. Mai 2024**  
**Grimsey / Island**

**VORSPEISEN**

Mango-Kiwi Cocktail mit Grenadine

Vitello Tonnato

**SALAT**

Sweet & Sour Gemüsesalat

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Champignoncremesuppe

**HAUPTGERICHTE**

Nordsee Limandesfilet  
Rieslingkraut, Vichy-Karotten, Kräuterkartoffel

Lammragout alla Romana  
Zucchini, Gnocchi, Knoblauch-Ciabatta, Parmesan

Schweinefilet-Medaillons  
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

**DESSERTS**

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Vitello Tonnato

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Lammragout alla Romana  
Zucchini, Gnocchi, Knoblauch-Ciabatta, Parmesan

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

**VEGETARISCHES MENÜ**

Sweet & Sour Gemüsesalat

Champignoncremesuppe

Indisches Gemüsecurry  
Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 Sauvignon Blanc, Hole in the Water  
Marlborough, Neuseeland,  
trocken, 12,5% Vol.

0,75l € 26,00

2021 Black Print Q.b.A. Weingut  
Markus Schneider Pfalz, Deutschland,  
trocken, 14,0% Vol.

0,75l € 32,00