



## ABENDESSEN

**Dienstag, 16. Juli 2024**

**Heimaey / Westmänner Insel Island**

### VORSPEISEN

Sushi & Sashimi Variation

Gebackener Brie de France  
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

### SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebrautes Forellenfilet  
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, gelber Reis

Sauerbraten vom Bürgermeisterstück  
Pumpnickelsauce, Mandelbrokkoli, Kartoffelkloß

Pistazien-Kaninchenrolle  
Portweinsauce, Gemüsespießchen, Duchesse Kartoffel

### DESSERTS

„Skúffukaka“

Isländischer Schoko-Brownie mit Erdbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, französischer Ziegenkäse, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



## GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Brie de France  
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebrautes Forellenfilet  
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, gelber Reis

„Skúffukaka“

Isländischer Schoko-Brownie mit Erdbeeren und Zimt-Chantilly

### VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

### WEINEMPFEHLUNG

**2022 Chardonnay „Gran Vina Sol“** **2021 Gamay, Beaujolais-Villages AOC**

Miguel Torres Penedes

Nuits Saint Georges

Catalonia, Spanien, trocken

Côte d'Or, Frankreich, trocken

13,5% Vol. • 0,75l • 25,00 €

13,0% Vol. • 0,75l • 34,00 €