



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 €