

Sehr verehrte Gäste,

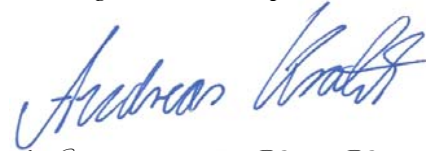
herzlich willkommen im Park-Restaurant.

Neben der Leidenschaft zum Kochen hat mich vor vielen Jahren auch die Angelleidenschaft in ihren Bann gezogen.

Auf der Suche nach geeigneten Fanggründen fasziniert mich an Norwegen immer wieder die große Schönheit seiner Landschaft, die so facettenreich ist und trotz aller Gegensätze eine besondere Harmonie vermittelt. So sind meine Aufenthalte an den Fjorden oder auch auf den Inseln für mich persönlich Regeneration und inspirieren mich gleichzeitig zu neuen Ideen für die Küche des Park-Restaurants.

Norwegens klare, kalte und zum Teil extrem tiefe Gewässer bieten Meeresschätze im Überfluss, die Spitzenqualität erreichen. Einige der interessantesten Gerichte habe ich in einem speziellen Meeresfrüchte-Menü für Sie zusammengestellt. Sie tragen die landestypischen Bezeichnungen und sind ausschließlich mit Fischen und Meeresfrüchten zubereitet, die aus Norwegen oder von den nördlichen Küsten Irlands und Schottlands stammen.

Ich wünsche Ihnen großes Vergnügen auf Ihrer kulinarischen Erkundung der nordeuropäischen Küsten, Fjorde und Inseln.



Ihr Küchenchef des Park-Restaurant

Meeresfrüchtemenu

Roh mariniertes „Trollhummer“

Ossieta Kaviar, Apfel

Geeister Joghurt mit Austernkraut und Salicorne

Filet vom „Arktisk røye“

Spinat mit Rapssamen und Saiblingskaviarmarinade

Gebratene, getauchte „Stort Kamskjell“

Zitronengras-Gemüsesauce, Ingwer-Karottenpurée

Macadamia-Speckcrunch

Filet vom geangelten „Piggvar“

Kalbsschwanzjus

Bulgur, Hanfsamen, Schnittlauch

Blumenkohl und Pfifferlinge

Frischkäsetörtchen mit Himbeeren

Champagner-Holunderblütensorbet und Baiser

*Unser Küchenchef Andreas Krolik empfiehlt Ihnen
begleitend zu seinem Meeresfrüchtemenü
das norwegische Quellwasser VOSS.*

€ 14,50

€ 135