



MITTAGESSEN
Mittwoch, 19. Juni 2024
Auf See

VORSPEISEN
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Matjes-Surimi Tatar mit Birne

SALAT
Norsk Curry-Blumenkohlsalat

SUPPEN
Gemüsebrühe mit Kräuter-Toast

Gulaschsuppe mit Schmand

HAUPTGERICHTE
"Fiskegrateng"
Norwegisches Fischgratin mit Kräutersauce, Gemüsestreifen
und Butterkartoffeln

Madras Lammcurry
Papadums, Mango Chutney, Raita, Basmatireis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Haselnuss-Kirsch Schnitte mit Vanillesauce
Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Gulaschsuppe mit Schmand

"Fiskegrateng"
Norwegisches Fischgratin mit Kräutersauce, Gemüsestreifen
und Butterkartoffeln

Haselnuss-Kirsch Schnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Norsk Curry-Blumenkohlsalat

Gemüsebrühe mit Kräuter-Toast

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz“
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50