



MITTAGESSEN
Dienstag, 25. Juni 2024
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Meeresfrüchte-Nudelsalat

Geflügel Samosa
mit Koriander-Mangosalat und Masala Dip

SALAT
Zucchini-Paprikasalat mit Basilikumbrot

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteigklößchen

Bohnensuppe mit Kartoffeln und Lauch

HAUPTGERICHTE
Glattbutt mit Sojaflocken Kruste
Sweet Chili-Pflaumensauce, Pok Choy, Bratreis

Geschmorte Rinderroulade
Burgundersauce, Rosenkohl, Kartoffelpüree

Gekochte Kalbszunge
Portweinsauce, Möhrchen, Erbsenmus, Kartoffeln

DESSERTS
Schokoladenpudding

Gemischtes Eis, Früchte, Orangensauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabicreme, Blue Stilton-Oliven Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Geflügel Samosa
mit Koriander-Mangosalat und Masala Dip

Kraftbrühe mit Brandteigklößchen

Glattbutt mit Sojaflocken Kruste
Sweet Chili-Pflaumensauce, Pok Choy, Bratreis

Schokoladenpudding

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchini-Paprikasalat mit Basilikumbrot

Bohnensuppe mit Kartoffeln und Lauch

“Pytt i Panna”
Skandinavische Kartoffel-Gemüsepfanne mit Spiegelei

Gemischtes Eis, Früchte, Orangensauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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