



MITTAGESSEN
Mittwoch, 31. Juli 2024
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Pikanter Papaya-Entensalat

Kräuter-Käseröllchen mit Gaucho-Salat

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Pinienkern-Kräuter Fischfilet
Orangen-Pfeffersauce, Gemüse-Blätterteigschnitte

„Skandinavischer Hähnchenteller“
Marinierte Hähnchenbrust mit Rahmgemüse, Dillkartoffeln
und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS
Weisser Schokoladen-Brownie mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabicinger, Turmeric-Kokos Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Pikanter Papaya-Entensalat

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Pinienkern-Kräuter Fischfilet
Orangen-Pfeffersauce, Gemüse-Blätterteigschnitte

Weisser Schokoladen-Brownie mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ
Kräuter-Käseröllchen mit Gaucho-Salat

Rosenkohlcremesuppe

Broccoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

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

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