



MITTAGESSEN
Montag, 5. August 2024
Trondheim / Norwegen

VORSPEISEN
Fruchtsalat mit Ahornsirup

Skandinavischer Muschelsalat mit Senf-Dillsauce

SALAT
Graupen-Mungo Bohnensalat mit Curry-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Arabische Couscous Suppe

HAUPTGERICHTE
Neuseeländisches Hokifilet
Artischockensauce, Grilltomate, Kapern-Kräuternudeln

Pikant marinierte Hähnchenspieße
Tonkatsu Sauce, Möhrchen, Avocado-Kartoffelstampf

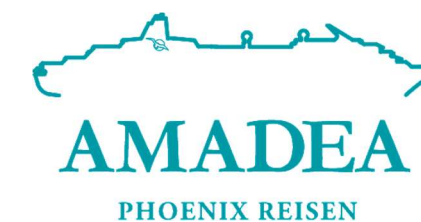
„Aus der Mannschaftsküche“
Norwegisches Labskaus mit Hering, Rote Bete und Spiegelei

DESSERTS
Orangen-Grießbrei Pudding mit Brombeeren und Zimtucker

Bananeneis, Bananenlikör, Biskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Skandinavischer Muschelsalat mit Senf-Dillsauce

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Pikant marinierte Hähnchenspieße
Tonkatsu Sauce, Möhrchen, Avocado-Kartoffelstampf

Orangen-Grießbrei Pudding mit Brombeeren und Zimtucker

VEGETARISCHES MENÜ
Graupen-Mungo Bohnensalat mit Curry-Dressing

Arabische Couscous Suppe
Emmentaler Käse-Omelett mit Grill-Zucchini und Kürbiskernpesto

Bananeneis, Bananenlikör, Biskuit, 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