



MITTAGESSEN
Mittwoch, 7. August 2024
Bodø / Norwegen

VORSPEISEN

Grünschalmuschel mit Gemüse-Salsa und dreierlei Dips

Leberpraline mit Lauch-Apfel Crème Fraîche

SALAT

Fenchelsalat mit Orangendressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Rosenkohlcremesuppe mit Croûtons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Ozean Barschfilet
Sauce de Provence, Röstgemüse, Knoblauchbrot

Gefüllter Hackbraten
Estragonsauce, grüne Bohnen, Kartoffel-Meerrettichpüree

„Aus der Mannschaftsküche“
Käse Tortellini mit Speck-Sahnesauce und Grana Padano

DESSERTS

Nougatschnitte mit Blaubeeren

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Grünschalmuschel mit Gemüse-Salsa und dreierlei Dips

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Gefüllter Hackbraten
Estragonsauce, grüne Bohnen, Kartoffel-Meerrettichpüree

Nougatschnitte mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Fenchelsalat mit Orangendressing

Rosenkohlcremesuppe mit Croûtons

Gemüsespieß „Madras“
mit Früchte-Chutney und Basmati-Kokosnussreis

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2020 Grüner Veltliner „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

2017 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50