



ABENDESSEN

Mittwoch, 14. August 2024
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Fisch-Meeresfrüchte Tatar

Latino Barbecue mit Bohnencreme und Ranch Dressing

SALAT

Sellerie-Mango Salat mit Soja Dressing

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarknocken

Solijanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Thunfisch
Salsa Rosso, grüner Spargel, kreolischer Reis

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Cannelloni al Forno
Kapern-Zitronen-Basilikumsauce, Ruccola Pesto

DESSERTS

Karamell-Ananas mit Espresso Eis und weißer Schokoladen-Chilisauce

Vanilleeis, Aprikosen, Hafer-Crumble, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Fisch-Meeresfrüchte Tatar

Solijanka mit Schmand

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Karamell-Ananas mit Espresso Eis und weißer Schokoladen-Chilisauce

VEGETARISCHES MENÜ

Sellerie-Mango Salat mit Soja Dressing

Gemüseessenz mit Quarknocken

Knuspriger Gemüse-Burger
mit Raz el Hanout-Remoulade und Sesam-Kartoffelecken

Vanilleeis, Aprikosen, Hafer-Crumble, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

MS Amadea Sonderausgabe
2021 Riesling Markus Schneider
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.
0,75l € 29,00

MS Amadea Sonderausgabe
2021 Cuvee Markus Schneider
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 14.0% Vol.
0,75l € 29,00