



MITTAGESSEN
Mittwoch, 14. August 2024
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Honigmelone mit Quark und Leinsamenknusper

Miesmuschelsalat mit Safran-Aioli

SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Dorschfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Kartoffelpüree

Tafelspitz vom Kalb
Meerrettichsauce, Wurzelgemüse, Bouillon-Kartoffeln

„Poulet au Vin Rouge“
in Rotwein mit Silberzwiebeln, Speck, Croûtons und Bandnudeln

DESSERTS
Orangen-Grießflammerie mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Honigmelone mit Quark und Leinsamenknusper

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Tafelspitz vom Kalb
Meerrettichsauce, Wurzelgemüse, Bouillon-Kartoffeln

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Pilzcremesuppe

Süßkartoffel-Kreuzkümmel Gratin mit Chinakohl Kimchi

Orangen-Grießflammerie mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

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