



MITTAGESSEN
Freitag, 16. Mai 2025
Nordfjordeid / Norwegen

VORSPEISEN

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Matonella Schinken-Panini mit Rucola und Honig-Senf Dip

SALAT

Gemischter Salat mit American Cocktail Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mortadella Monte Cristo

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Forellenfilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, gelber Reis

Tennessee BBQ-Schinken
gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

Gefüllte Hähnchenkeule
Sherry Sauce, Schmorgemüse, Grießcreme

DESSERTS

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

Eisbecher „Mango Mania“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Liptauer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matonella Schinken-Panini mit Rucola und Honig-Senf Dip

Kraftbrühe mit Mortadella Monte Cristo

Gedämpftes Forellenfilet
Rieslingsauce, Butterkarotten, gelber Reis

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

Emmentaler Käse-Omelett mit Grill-Zucchini und Ajvar

Eisbecher „Mango Mania“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50