



MITTAGESSEN
Samstag, 17. Mai 2025
Kristiansund / Norwegen

VORSPEISEN

Toast Skagen mit Meeresfrüchten und Dill-Schmand

Hackepeter-Schwarzbrot mit Gewürzgurke

SALAT

Gemischter Salat mit Virgin Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlage

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Rotbarsch in Eihülle

Grüne Sauce, Buttergemüse, Bratkartoffeln

Königsberger Klopse

in Kapernsauce mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree

„Pølse i Lompe“

Fladenbrot mit Hot Dog, Röstzwiebel, Dill-Gurkensalat
und Shrimps-Remoulade

DESSERTS

Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

Pfirsich Melba

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Toast Skagen mit Meeresfrüchten und Dill-Schmand

Kraftbrühe mit Einlage

Königsberger Klopse

in Kapernsauce mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree

Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Virgin Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Röstgemüse-Käse Tortilla mit Guacamole

Pfirsich Melba

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50