



MITTAGESSEN
Sonntag, 18. Mai 2025
Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN
Hering-Knäckebrot Smorrebrod

Hähnchenbrust mit Lauch-Apfel Creme Fraiche

SALAT
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießklößchen

Norwegische Kohlsuppe mit Graupen

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Ozean Barschfilet
Sauce de Provence, Röstgemüse, Knoblauchbrot

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)
Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

„Pasta al Ragu di Anatra“
Penne mit Entensugo, Schmorgemüse und Taleggio

DESSERTS
Nougatschnitte mit Beeren und Mandelkeks

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Hering-Knäckebrot Smorrebrod

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)
Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

Nougatschnitte mit Beeren und Mandelkeks

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Norwegische Kohlsuppe mit Graupen

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

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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