



MITTAGESSEN
Montag, 19. Mai 2025
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Skandinavischer Muschelsalat mit Meerrettichcrème

Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Weißkohl

SALAT

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Einlagen

Norwegische Fischsuppe mit Roggenbrot

HAUPTGERICHTE

“Fiskepudding”

Fischpudding mit Erbensauce, Dillkarotten und Kartoffelcreme

Zwiebel-Schmorbraten

Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Geröstete Kalbsnieren

Pommery Senfsauce, Estragongemüse, Kartoffel-Apfelstampf

DESSERTS

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

Eisbecher „Grüner Apfel“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabikreme, Turmeric-Kokos Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Skandinavischer Muschelsalat mit Meerrettichcrème

Norwegische Fischsuppe mit Roggenbrot

Zwiebel-Schmorbraten

Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

Gemüsekraftbrühe mit Einlagen

Farfalle mit Auberginensugo und geriebenem Grana Padano

Eisbecher „Grüner Apfel“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50