



MITTAGESSEN
Montag, 23. Juni 2025
Stavanger / Norwegen

VORSPEISEN

Meeresfrüchte mit Safrancreme und Palmherzen

Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Weißkohl

SALAT

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Geflügeleinmachsuppe mit Graupen

HAUPTGERICHTE

Paprika-Zackenbarschfilet

Tikka-Zitronensauce, Gemüse, Basmati Reis

Gebratene Kalbsleber

Rotweinsauce, Schmor-Apfelsalat, Kartoffelstampf

Krusten-Schweinebraten

Biersauce, Kümmel-Sauerkraut, Schupfnudeln

DESSERTS

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchte mit Safrancreme und Palmherzen

Geflügeleinmachsuppe mit Graupen

Gebratene Kalbsleber
Rotweinsauce, Schmor-Apfelsalat, Kartoffelstampf

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Farfalle mit Auberginensugo und geriebenem Grana Padano

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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