

MITTAGESSEN
Mittwoch, 25. Juni 2025
Sandane / Norwegen

VORSPEISEN
Orangen-Kiwi Cocktail

Matjes-Salat mit Dillcreme und Apfel

SALAT
Karottensalat mit Harissa Dressing

SUPPEN
Nordland Fisch-Muschelsuppe

Petersiliensuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Rotbarschfilet
Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Krosse Spanferkelkeule
Aquavit-Kirschsauce, Ofengemüse, Kartoffelmuffin

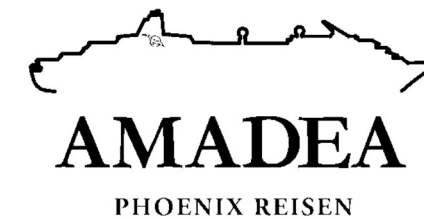
„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

DESSERTS
Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Matjes-Salat mit Apfelcreme und Dill

Nordland Fisch-Muschelsuppe

Krosse Spanferkelkeule
Aquavit-Kirschsauce, Ofengemüse, Kartoffelmuffin

Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

VEGETARISCHES MENÜ
Orangen-Kiwi Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

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

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