



MITTAGESSEN
Dienstag, 05. August 2025
Brønnøysund / Norwegen

VORSPEISEN
Orangen-Kiwi Cocktail

Gerösteter Oktopus „Thai Style“

SALAT
Salat „Alles Rot“ mit Rotwein-Vinaigrette

SUPPEN
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Dorschfilet
Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Maishähnchenbrust Frikassee
Karotten, weißer Spargel, Zuckererbsen, Fusilli-Nudeln

„Norwegische Kjøttkaker“
Gebackene Fleischbällchen in Champignonsauce mit Preiselbeeren
Rosenkohl und Kartoffelpüree

DESSERTS
Apfelkompott, Baileys-Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Olivencreme, Sesam-Ingwer-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gerösteter Oktopus „Thai Style“

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

„Norwegische Kjøttkaker“
Gebackene Fleischbällchen in Champignonsauce mit Preiselbeeren
Rosenkohl und Kartoffelpüree

Apfelkompott, Baileys-Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

VEGETARISCHES MENÜ
Orangen-Kiwi-Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

2019 Cuvée „Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50