

MITTAGESSEN
Donnerstag, 07. August 2025
Tromsø / Norwegen

VORSPEISEN
Cajun-Gemüse-Obst-Cocktail

Nordic Wurstsalat mit Bohnen-Apfel-Stipp

SALAT
Gurken-Rettich-Radieschen Salat

SUPPEN
Minestrone mit Graupen
Kopfsalat-Ingwer-Suppe

HAUPTGERICHTE
„Norwegische Bouillabaisse“
Fisch, Muscheln und Shrimps im Dill-Weißwein-Sahnesud
mit Meerrettich-Aioli und Haferflockenbrot

„Filipino Lechon Baboy“
Spanferkelkeule mit Gravy, Chop Suey und Bratreis

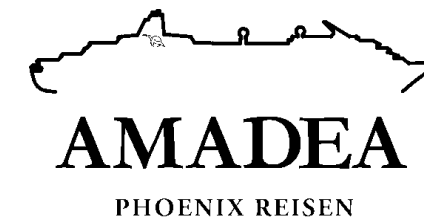
Bayerischer Leberkäs
mit Spiegelei, Senf, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS
Vanille-Nougat Knusperpudding

„Eisbecher Banana Joe“
Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuterquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Nordic Wurstsalat mit Bohnen-Apfel-Stipp

Minestrone mit Graupen

„Norwegische Bouillabaisse“
Fisch, Muscheln und Shrimps im Dill-Weißwein-Sahnesud
mit Meerrettich-Aioli und Haferflockenbrot

Vanille-Nougat Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ
Cajun-Gemüse-Obst-Cocktail

Kopfsalat-Ingwer-Suppe

Spinat-Serviettenknödel mit Bergkäse-Taleggio Fonduta

„Eisbecher Banana Joe“
Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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