

MITTAGESSEN
Montag, 18. August 2025
Arendal / Norwegen

VORSPEISEN
Mango mit Blue Curaçao

Filipino Style Makkaroni Salat

SALAT
Eisbergsalat mit Scandic-Remoulade und Pickles

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

Weißer Bohnensuppe mit Serrano Schinken

HAUPTGERICHTE
Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, grüne Bohnen, Salzkartoffeln

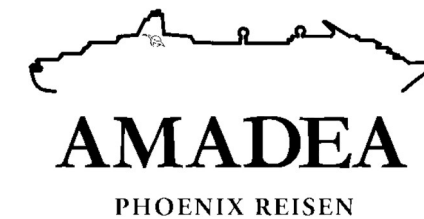
„Norwegische Kjøttkaker“
Gebackene Fleischbällchen in Champignonsauce mit Preiselbeeren
Rosenkohl und Kartoffelpüree

Truthahn-Souvlaki
Masala-Gewürzgemüse, Minz-Joghurt, Sesam-Klebreis

DESSERTS
Malakoffschmitte mit Aprikosensauce
Walnuss-Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Filipino Style Makkaroni Salat

Weißer Bohnensuppe mit Serrano Schinken

Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, grüne Bohnen, Salzkartoffeln

Walnuss-Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Eisbergsalat mit Scandic-Remoulade und Pickles

Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

Indisches Tomaten Dal mit Koriander-Raita und Naan-Brot

Malakoffschmitte mit Aprikosensauce

WEINEMPFEHLUNG

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

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