

MITTAGESSEN
Dienstag, 19. August 2025
Oslo / Norwegen

VORSPEISEN
Orangen-Kiwi-Cocktail

Gerösteter Oktopus „Thai Style“

SALAT
Salat „Alles Rot“ mit Rotwein-Vinaigrette

SUPPEN
Kraftbrühe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croutons

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

Getrübtes Hühnerfrikassee
Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Fettuccine-Nudeln

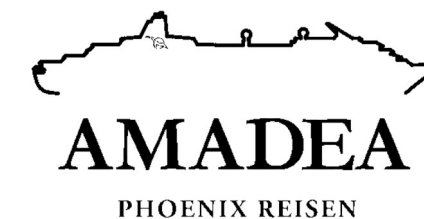
„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

DESSERTS
Apfelkompott, Baileys-Eis, Salted-Caramel, Krokantkeks

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Salat „Alles Rot“ mit Rotwein-Vinaigrette

Kraftbrühe mit Gemüse und Eierflocken

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

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