



MITTAGESSEN
Mittwoch, 5. Juni 2024
Rosendal / Norwegen

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Lyoner Wurstsalat mit Laugen-Grisini

SALAT
Gemischter Salat mit Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN
Hühnersuppe mit Eierflocken

Norwegische Kartoffel-Salatsuppe mit Schwarzbrotwürfeln

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Kabeljaufilet
Spinatsauce, Meerrettich-Gemüse, Butterkartoffel

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Rigatoni Verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Käse

DESSERTS
Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Currybutter, Knoblauch Mayonnaise, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Lyoner Wurstsalat mit Laugen-Grisini

Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Norwegische Kartoffel-Salatsuppe mit Schwarzbrotwürfeln

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €