



MITTAGESSEN
Samstag, 22. Juni 2024
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Krautsalat

SALAT
Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Cremige Fischsuppe mit Basilikum-Crostini

HAUPTGERICHTE
Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Truthahn-Geschnetzeltes
Currysauce, Cornflakes-Ananas, Gemüsereis

„Aus der Mannschaftsküche“
Erbseneintopf mit Wurzelgemüse, Eisbein und Landjäger

DESSERTS
Griessflammerie mit Brombeeren

Stracciatella-Eis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Erdnuss-Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Krautsalat

Cremige Fischsuppe mit Basilikum-Crostini

Truthahn-Geschnetzeltes
Currysauce, Cornflakes-Ananas, Gemüsereis

Stracciatella-Eis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit American-Dressing

Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Auberginen-Cordon Bleu mit Arabic-Blattspinat

Griessflammerie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €