



MITTAGESSEN
Samstag 20. Juli 2024
Tromsø / Norwegen

VORSPEISEN
Traubencocktail mit Nuss Crunch

Zungenwurst-Tatar mit Meerrettich und Roggenbrot

SALAT

Karotte -Orangensalat

SUPPEN

Rindfleisch-Nudelsuppe
Zitronengras-Chili Suppe mit Tumeric-Baguette

HAUPTGERICHTE

Skandinavischer Fischstrudel
mit Keta-Kaviarschmand und geschmorte Essig-Rote Bete

„Norwegische Köttkaker“
Hackbällchen in Champignonsauce, Kartoffelpüree, Kronsbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“
Leberkäse mit Spiegelei, Rahmgemüse und Rösti-Ecke

DESSERTS

Schwarzwälder Kirsch Roulade

Eisbecher „Chocolate Chip Cookie“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen Tapenade, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Zungenwurst-Tatar mit Meerrettich und Roggenbrot

Rindfleisch-Nudelsuppe
Skandinavischer Fischstrudel
mit Keta-Kaviarschmand und geschmorte Essig-Rote Bete

Eisbecher „Chocolate Chip Cookie“

VEGETARISCHES MENÜ
Karotte -Orangensalat

Zitronengras-Chili Suppe mit Tumeric-Baguette

Indonesisches Glasnudel-Gemüseomelett mit süßer Sojasauce

Schwarzwälder Kirsch Roulade

WEINEMPFEHLUNG

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

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