



MITTAGESSEN
Sonntag 21. Juli 2024
Svolvær / Lofoten / Norwegen

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Minzlikör

Scandic Senf-Heringsalat mit Birne

SALAT
Pikanter Chinakohl mit Mango

SUPPEN
Kraftbrühe mit Parmesan-Röstbrot

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Schellfisch im Zucchini-mantel
Martini Bianco Sauce, Grilltomate, Kartoffeln

Gebackene Putenstreifen
Hoisin-Kokossauce, Wokgemüse, Bratnudeln

„Unsere Currywurst“
scharfer Krautsalat, Röstzwiebel, Mayonnaise, Fritten

DESSERT
Norwegische Beeren-Eierlikör Schnitte

Kahlua-Vanilleeis Frappé

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Pusta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Scandic Senf-Heringsalat mit Birne

Kraftbrühe mit Parmesan-Röstbrot

„Unsere Currywurst“
scharfer Krautsalat, Röstzwiebel, Mayonnaise, Fritten

Kahlua-Vanilleeis Frappé

VEGETARISCHES MENÜ
Pikanter Chinakohl mit Mango

Meerrettichcremesuppe

Tomaten Dhal mit Risotto-Gemüsebällchen

Norwegische Beeren-Eierlikör Schnitte

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland Österreich
0,25 l 6,50 €