



MITTAGESSEN
Freitag, 13. September 2024
Namsos / Norwegen

VORSPEISEN
Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Seelachsfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

DESSERTS
Banana Mousse-Kuchen mit Blaubeeren
Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Banana Mousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Früchte Smoothie „Tropicana“

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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