



MITTAGESSEN
Montag, 16. September 2024
Honningsvåg / Norwegen

VORSPEISEN
Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Heidiland Bergkäse-Wurstsalat

SALAT
Zucchini-salat mit Ranch-Dressing und Popcorn

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Spinat, provenzialischer Reis

„Nordkap Pilz-Hackbraten“
Kronsbeersauce, Gewürzgurke, Rote Bete, Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“
BBQ-Schweinerippchen mit Maiskolben, Chili-Wedges
und Kräuter-Sour Cream

DESSERTS
Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen Tapenade, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Heidiland Bergkäse-Wurstsalat

Solijanka mit saurer Sahne

„Nordkap Pilz-Hackbraten“
Kronsbeersauce, Gewürzgurke, Rote Bete, Kartoffelbrei

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchini-salat mit Ranch-Dressing und Popcorn

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

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 €