



ABENDESSEN
Samstag, 21. September 2024
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Pfirsich Melba Smoothie

Rinder Carpaccio „Cipriani”

SALAT
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE
Gebratener Blauer Seehecht
japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Geschnetzelte Hähnchenbrust
Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

FRITZ BURGER (ohne Deckel)
Mountain Jack Käsesauce, Pancetta, Zwiebel-Karamell, Cole Slaw Salat,
Wedges, Curry-Barbecue Sauce

DESSERTS
Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Pfirsich Melba Smoothie

Kraftbrühe mit Fleischstrudel

FRITZ BURGER (ohne Deckel)
Mountain Jack Käsesauce, Pancetta, Zwiebel-Karamell, Cole Slaw Salat,
Wedges, Curry-Barbecue Sauce

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Spinatknödel mit Gorgonzola-Pilz Fonduta und Parmesan Cracker

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay, Koonunga Hill
Weingut Pernfolds Koonunga Hill
Süd - Australien
0,75l 24,00 €

2020 Montepulciano D’Abruzzo DOC
Weingut Casteltorre
Abruzzen / Italien
0,75 l 23,00 €