



MITTAGESSEN
Samstag, 21. September 2024
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Multivitamin Kiwi Cocktail

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

SALAT
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe „Mille Fanti”

Graupensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise, Schnippelbohnen, Petersilienkartoffeln

„Hong Shao Rou“
Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce und Kartoffelpüree

DESSERTS
Stachelbeer-Schmandkuchen

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Mille Fanti”

„Hong Shao Rou”
Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Graupensuppe mit Ingwer

Toskana Käsetortellini-Auflauf

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

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

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