



ABENDESSEN
Donnerstag, 29. Mai 2025
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT
Kürbissalat mit Chia

SUPPEN
Norwegische Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Meerrettichremesuppe

HAUPTGERICHTE
Neuseeland Hoki Filet
Tumeric-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS
Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Rhabarber-Krokant Trifle

Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschel-Cocktail

Norwegische Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Buffalo Blumenkohl Wings mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Rhabarber-Krokant Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2018 Müller-Thurgau, Q.b.A., trocken
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland
0,75l 25,80 €

2020 Fernweh Pinot Noir Q.b.A
Winzergenossenschaft Herxheim
Baden / Deutschland
0,75l 25,20 €