



MITTAGESSEN
Freitag, 30. Mai 2025
Flåm / Norwegen

VORSPEISEN
Weintrauben & Birnen mit Zimtsabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT
Radicchio-Orangensalat

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe

Grüne Erbsencremesuppe mit Minze Öl und Croutons

HAUPTGERICHTE
Nordsee Rotbarschfilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackert



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes Schlemmerschnitte

Asiatische Glasnudelsuppe

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Weintrauben & Birnen mit Zimtsabayon

Grüne Erbsencremesuppe mit Minze Öl und Croutons

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,25 l 6,50 €