



ABENDESSEN
Samstag, 31. Mai 2025
Nordfjordeid / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Maiscremesuppe mit Kreuzkümmel-Croutons

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Spaghetti Bolognese mit Grana Padano

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Joghurteis, Blaubeerkompott, Baiser, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Honey-Mustard Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Maiscremesuppe mit Kreuzkümmel-Croutons

Zucchini Crunch Lasagne

Joghurteis, Blaubeerkompott, Baiser, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Cellar Selection
Weingut Sileni
Marlborough / Neuseeland
0,75l 25,20 €

2022 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien
0,75l 25,00 €