



MITTAGESSEN
Sonntag, 8. Juni 2025
Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit-Carpaccio mit braunem Zucker und Topfen

Schinken-Frischkäseröllchen

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Barschfilet
Buttersauce, Chili-Gemüse, Süßkartoffelcreme

Leberkäs Cordon Bleu
Remoulade, Schnippenbohnen, Bratkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Schweinefleisch in Soja-Essigsauce mit Gemüse und Klebreis

DESSERTS

Norwegischer Brioche-Gewürzpudding mit Vanillesauce

Bananen- und Erdbeereis, Mango-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Frischkäseröllchen

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Barschfilet
Buttersauce, Chili-Gemüse, Süßkartoffelcreme

Norwegischer Brioche-Gewürzpudding mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENU

Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe

„Pasta Quattro Formaggio“
Penne mit vier Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Mango-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €