



ABENDESSEN
Samstag, 14. Juni 2025
Sandnessjøen / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Spinatstreifen

Mais-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Seelachsfilet mit „Arrabbiata“-Kruste
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Cannelloni Bolognese“
mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa-Aprikosen, Baguette



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Spinatstreifen

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Mais-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Marokkanischer Kichererbseneintopf

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland
0,75l 27,90 €

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 27,30 €