



ABENDESSEN
Montag, 16. Juni 2025
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Tomaten-Carpaccio
Frischkäse, Croutons, Pfefferminz-Zitronenöl

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT
Caesars Palace Salad

SUPPEN
Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE
Thunfisch kurz gebraten
Ponzu Sauce, Sesamgemüse, Süßkartoffel-Sambal Püree

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS
Mohn-Käsekuchen mit Erdbeereis und Vanillecreme

Kirsche-Nougat Trifle

Frisch geschnittenes Obst

Cornflakes Emmentaler & Pflaumenkompott



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Mohn-Käsekuchen mit Erdbeereis und Vanillecreme

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten-Carpaccio
Frischkäse, Croutons, Pfefferminz-Zitronenöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Kirsche-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

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

2023 Front Porch, Cabernet Sauvignon
Weingut Iron Oaks
Lodi, Kalifornien / USA
0,75 l 23,00 €