



MITTAGESSEN
Montag, 16. Juni 2025
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Glasnudelsalat

SALAT
Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Norwegische Krabbensuppe

HAUPTGERICHTE
Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Gebratene Rehkeule
Waldpilz-Preiselbeersauce, Rosenkohl, Krokette

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Kräuter-Sour Cream, Knoblauchbrot

DESSERTS
Grießflammerie mit Himbeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabi Aioli, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Norwegische Krabbensuppe

Gebratene Rehkeule
Waldpilz-Preiselbeersauce, Rosenkohl, Krokette

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENU
Scharfer Thai Glasnudelsalat

Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Auberginen-Cordon Bleu mit Arabic-Blattspinat

Grießflammerie mit Himbeeren

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 €