



ABENDESSEN

Donnerstag, 3. Juli 2025

Svolvær / Norwegen

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Sambalkruste

Sternanissauce, Chinakohl, Calrose Reis

Waldpilz-Rehragout

Glühwein-Pflaumen, Romanesco, Polentaschnitte

Poulardenbrust

Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS

Birnenstrudel mit Espresso Eiscreme

Nordischer Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout

Glühwein-Pflaumen, Romanesco, Polentaschnitte

Birnenstrudel mit griechischem Joghurteis

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

Nordischer Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2024 Riesling Goldedition, süß

Riesling, Spätlese

Peter Mertens, Bernkastel-Kues

0,75l 25,00 €

2023 Front Porch, Cabernet Sauvignon

Weingut Iron Oaks

Lodi, Kalifornien / USA

0,75 l 23,00 €