



MITTAGESSEN
Montag, 28. Juli 2025
Sandane / Norwegen

VORSPEISEN
Matjes Schlemmerschnitte

Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

SALAT
Radicchio-Orangensalat

SUPPEN
Soljanka mit Schmand und Roggenbrot

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Nordsee Rotbarschfilet
Dill-Ahornsirup Sauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

„Norwegische Kjøttaker“
Gebratene Fleischbällchen in Champignon-Beerr Sauce
mit Kartoffel-Röstzwiebel-Püree

„Aus der Mannschaftsküche“
Brathähnchenkeule mit Paprikasauce, Erbsen und Kartoffel-Rösti Ecke

DESSERTS
Nutella Crepe mit Erdbeergrütze und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Brombeeren, Krokantsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zucchini Tzatziki, Camembert Obazda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes Schlemmerschnitte

Soljanka mit Schmand und Roggenbrot

„Norwegische Kjøttaker“
Gebratene Fleischbällchen in Champignon-Beerr Sauce
mit Kartoffel-Röstzwiebel-Püree

Nutella Crepe mit Erdbeergrütze und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ
Weintrauben mit Zimtsabayon

Weißer Spargelcremesuppe

Auberginen-Moussaka mit Blumenkohl-Nuggets

Gemischtes Eis, Brombeeren, Krokantsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €