



NORWEGISCHES ABENDESSEN

Dienstag, 29. Juli 2025

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Shrimps-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Kaninchen-Blätterteigstrudel
warmer Lauch-Rosinensalat, Preiselbeer Gelee

SALAT

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

SUPPEN

Fischconsomme mit Fenchelklösschen

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

HAUPTGERICHTE

Tromsö Fjordlachsfilet
Honig-Senfsauce, junger Blattspinat, Butterkartoffeln

Elchragout „Gudbrandsdalen“
Moltebeeren, Braunkäse, Rotkohl, Mandel-Haselnuss Krokette

Dörrobst-Schweinenacken
Honig-Biersauce, Grüne Erbsen, Kürbispüree

DESSERTS

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

Frische Früchte

Käsepraline, Pflaumensenf, Knäckebrot



GEDECK

Butter, Schinkencreme, Dillquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimps-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Fischconsomme mit Fenchelklösschen

Elchragout „Gudbrandsdalen“
Moltebeeren, Braunkäse, Rotkohl, Mandel-Haselnuss Krokette

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

Kartoffel-Pilzauflauf mit Birnen-Petersiliensalat

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75l 27,30 €

2022 / 2023 Chianti DOCG, trocken
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75l 27,30 €