



MITTAGESSEN
Dienstag, 29. Juli 2025
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Tropischer Papaya Shake

Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

SALAT
Chinakohlsalat mit Sardellendressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE
Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gebratener Kalbstafelspitz
Pfefferkornsauce, Pimentos de Padron, Kartoffelgratin

„Rigatoni alla Toscana“
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS
Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnuss Biskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnuss Biskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tropischer Papaya Shake

Champignoncremesuppe

Penne Pasta mit Basilikum-Minzepesto und Mandelgemüse

Vanillepudding mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,25 l 6,50 €