



ABENDESSEN
Mittwoch, 30. Juli 2025
Ulvik / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Raz el Hanout Linsen-Kokossuppe

HAUPTGERICHTE

Big Eye Thunfisch kurz gebraten
Zitronengrassauce, Ketchup Manis Gemüse, Filipino Bratreis

Schnitzel Wiener Art (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

“Cannelloni Bolognese”
mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

New York Erdbeer-Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Munster, Aprikosensenf, Körnerbrot



GEDECK

Butter, Humus, BBQ Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Schnitzel Wiener Art (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Raz el Hanout Linsen-Kokossuppe

Tofu-Käse Schnitzel
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

New York Erdbeer-Cheesecake

WEINEMPFEHLUNG

2023 Alte Reben Grüner Veltliner
Guglzipf / Weingut Turmhof
Kamptal / Österreich
0,75l 27,30 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75l 26,30 €