



MITTAGESSEN

Dienstag, 16. September 2025

Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN

Weintrauben mit Amaretto Sabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT

Garten Grün-Orangensalat

SUPPEN

Asiatische Glasnudelsuppe

Süße Senf-Estragonsuppe mit Kümmel-Croutons

HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet

Shrimps-Dillsauce, Rote Bete, Safran-Linsenreis

Putenbrust Cordon Bleu

mit Preiselbeeren, gemischtem Salat und Pommes Frites

„Norwegisches Lapskaus“

Deftiger Rindfleisch-Eintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffeln,
Spiegelei und saurer Gurke

DESSERTS

Scandic Hefeschnecke mit Vanillecreme und Beeren

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Matjes Schlemmerschnitte

Asiatische Glasnudelsuppe

Putenbrust Cordon Bleu

mit Preiselbeeren, gemischtem Salat und Pommes Frites

Scandic Hefeschnecke mit Vanillecreme und Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben mit Amaretto Sabayon

Süße Senf-Estragonsuppe mit Kümmel-Croutons

Geröstete Schupfnudeln

Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos

Barbara Wussow

Niederösterreich / Österreich

0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos

Barbara Wussow

Niederösterreich / Österreich

0,25 l 6,50 €