



ABENDESSEN

Sonntag, 21. September 2025

Oslo / Norwegen

VORSPEISEN

Linsen-Avocado Törtchen mit Süßkartoffel

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingclip Filet

Limonensauce, Ofengemüse, Kürbiscreme

Trockenobst-Schweinerücken

Pinienkern-Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Putenrolle

Grüner Pfeffer Dip, Sambal-Tomaten, Kartoffelspalten

DESSERTS

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Kvæfjordkake

Norwegisches Biskuittörtchen mit Baiser und Mandeln

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico , Focaccia



GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken

Pinienkern-Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Kvæfjordkake

Norwegisches Biskuittörtchen mit Baiser und Mandeln

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay, Koonunga Hill

Weingut Pernfolds Koonunga Hill

Süd - Australien

0,75l 25,20 €

2021 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75 l 33,60 €