



MITTAGESSEN
Mittwoch, 24. September 2025
Rosendal / Norwegen

VORSPEISEN
Weintrauben mit Amaretto Sabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT
Zuccinissalat mit Kürbiskernen

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe

Süße Senf-Estragonsuppe mit Kümmel-Croutons

HAUPTGERICHTE
Nordsee Rotbarschfilet
Shrimps-Dillsauce, Schmorgurken, Safranreis

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

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €