



ABENDESSEN

Donnerstag, 25. September 2025

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Gebackene Südpazifik Grünschalmuscheln
Rockefeller | Kilpatrick | Bayerisch

Norwegisches Ziegenkäse-Karamell mit Aprikose und Pancetta

SALAT

Eisbergsalat, Rote Bete Ei, Kapern, Skyr Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet (Hoki)
Ratatouille-Beurre Blanc, Safran-Schmorfenchel, Polenta

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

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

DESSERTS

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Schwarze Johannisbeere, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackene Südpazifik Grünschalmuscheln
Rockefeller | Kilpatrick | Bayerisch

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ

Norwegisches Ziegenkäse-Karamell mit Aprikose

Champignoncremesuppe

Spinat-Kaspressknödel mit Champagner-Sauerkraut

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2018 Müller Thurgau, Q.b.A., trocken
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland
0,75l 25,80 €

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,30 €