



MITTAGESSEN
Donnerstag, 25. September 2025
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Räucherfisch-Knäckebrot Happen

Vitello Tonnato von der Kalbszunge

SALAT
Antipasti Salat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN
Asia Gemüse-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gebratene Fisch-Garnelen Frikadelle
mit Spinat-Porree Sauce, Karottenstäbchen und Linsenreis

Glühwein Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Asiatische Chili-Hähnchenbrust
Shiitake Pilz-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

DESSERTS
Bread & Butter Pudding, Apfel Karamell, Espresso Eis

Gemischtes Eis, Ananasgrütze, Pina Colada Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Räucherfisch-Knäckebrot Happen

Solijanka mit saurer Sahne

Glühwein Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Bread & Butter Pudding, Apfel Karamell, Espresso Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Antipasti Salat mit Mini-Mozzarella

Asia Gemüse-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Gemischtes Eis, Ananasgrütze, Pina Colada Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollrads“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €