



ABENDESSEN
Donnerstag, 11. Dezember 2025
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Skandinavische Räucherfisch Tapas

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT
Rote Rüben-Meerrettichsalat mit Matcha Granola

SUPPEN
Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln
Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
„Fish & Chips“
Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Glühwein gebeizte Rehschulter
Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Truthahn Saltimbocca
Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS
Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne
Tropische Frischkäse Panna Cotta
Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Lingerot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Skandinavische Räucherfisch Tapas
Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Glühwein gebeizte Rehschulter
Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette
Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Rote Rüben-Meerrettichsalat mit Matcha Granola
Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis
Tropische Frischkäse Panna Cotta

2024 Kaitui Sauvignon Blanc
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 33,60 €

2022 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin