



MITTAGESSEN
Donnerstag, 11. Dezember 2025
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Nordic Miesmuschel Cocktail

Norwegische Mini-Frikadelle
mit Rotkohl-Orangensalat und Zwiebelsenf

SALAT

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Geflügelcremesuppe mit Knuspergebäck

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Zwiebel-Schmorbraten

Rotweinsauce, grüne Bohnen, Butterspätzle

Geröstete Kalbsleber & Nierchen

Pommery Senfsauce, Estragongemüse, Kartoffel-Apfelstampf

DESSERTS

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Nordic Miesmuschel Cocktail

Geflügelcremesuppe mit Knuspergebäck

Zwiebel-Schmorbraten

Rotweinsauce, grüne Bohnen, Butterspätzle

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Farfalle mit Auberginensugo und geriebenem Grana Padano

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Lieblingswein Cuvée weiß, Q.b.A

Peter Mertes

Pfalz / Deutschland

0,25 l 6,50 €

Lieblingswein Cuvée rot, Q.b.A

Peter Mertes

Pfalz / Deutschland

0,25 l 6,50 €

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