



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

Liebblingswein Cuvée weiß, Q.b.A
Peter Mertes
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Liebblingswein 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*