



**ABENDESSEN**  
**Sonntag, 14. Dezember 2025**  
**Oslo / Norwegen**

**VORSPEISEN**

Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Tomaten-Carpaccio  
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

**SALAT**

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

**HAUPTGERICHTE**

Gebrautes Forellenfilet  
Beurre Blanc, weißer Spargel, Petersilienkartoffeln

Rentierragout „Gudbrandsdalen“  
Røde Ribs Beeren, Braunkäse, Wirsing, Mandelkrokette

„Filipino Pansit“  
Bratnudeln in Sojasauce mit Schweinefleisch, Gemüse und Kroepoek

**DESSERTS**

Latte Macchiato-Biskuitrolle, Sauerkirschen, Joghurteis

Bananeneis, Bananen-Karamell, Nougat, Baiser, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



**GEDECK**  
Butter, Pesto Genovese, Pfeffer-Zitronen Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Rentierragout „Gudbrandsdalen“  
Røde Ribs Beeren, Braunkäse, Wirsing, Mandelkrokette

Bananeneis, Bananen-Karamell, Nougat, Baiser, Sahne

**VEGETARISCHES MENÜ**

Tomaten-Carpaccio  
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio Fonduta

Latte Macchiato-Biskuitrolle, Sauerkirschen, Joghurteis

**WEINEMPFEHLUNG**

2024 Diel de Diel Q.b.A Cuveé  
Schlossgut Diel  
Nahe / Deutschland  
0,75l 31,00 €

2019 Ihringer Spätburgunder  
Weingut Dr. Heger  
Baden / Deutschland  
0,75l 38,90 €

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