



MITTAGESSEN

Mittwoch, 19. Juni 2024
Stavanger / Norwegen

GEDECK

Butter ~ Curry Dip ~ Kresse Schmand ~ Baguette

VORSPEISEN

Thunfischtörtchen ~ Prinzess Bohnen ~ Kartoffel Vinaigrette

Thai Style Rindfleischsalat ~ Reisbällchen

Pitahaya Cocktail

SALAT

Gemischter Salat ~ norwegisches Senfdressing

SUPPEN

Kraftbrühe ~ Kräuter-Klößchen

Karottencremesuppe ~ Sesam Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratene Zanderschnitte

Pomodoro-Kapernsauce ~ Fenchel ~ Safranreis

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten
Röstzwiebel ~ Gemüse-Butternockerl ~ Essiggurke

Skandinavische Hackbällchen „Köttbollar“
in Champignonsauce mit Preiselbeeren und Kartoffelpüree



CHEF SPEZIAL

Club Sandwich ~ Cole Slaw Salat ~ Pommes Frites

PASTA

Tagliatelle Alfredo ~ Balsamico Zwergtomaten ~ Rucola

VEGETARISCH

Gebackener Emmentaler ~ Karotten-Rosinensalat ~ Ofenkartoffel

DESSERTS

Panna Cotta ~ Black Cherry ~ Grand Marnier-Schlagsahne

Apfelstrudel ~ Zimtsauce ~ Vanilleeis

Eisbecher „Birne Helene“

FRÜCHTE

Ananas ~ Wassermelone ~ Nektarine ~ Papaya ~ Trauben

KÄSE

Käse Variation ~ Fruchtsauce ~ Cracker

WEINEMPFEHLUNG

2020 Pinot Gricio, Danzante
Delle Venezie DOC, Italien
12,5% Vol. • 0,25 l • € 6,50

Cellar Selection Pinot Noir, Sileni,
Hawke's Bay, Neuseeland, trocken
13% Vol. • 0,25 l • € 6,50