



MITTAGESSEN

Donnerstag, 20. Juni 2024
Bergen / Norwegen

GEDECK

Butter ~ Paprika Frischkäse ~ 5 Kräuter Dip ~ Baguette

VORSPEISEN

Nordland Ceviche ~ Rote Bete ~ Kürbis Wrap

Schwarzwälder Schinkenspeck ~ Granatapfel-Sprossen Mix

Fruchtcocktail ~ Quark ~ Ahornsirup

SALAT

Eisbergsalat ~ Elch Salami ~ Kapern-Dill Dressing

SUPPEN

Filipino Hühnersuppe ~ Eierflocken

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Hamburger Backfisch

Seelachs im Bierteig gebacken ~ Remoulade ~ Kartoffel-Gurkensalat

Provolone Kalbs-Roulade

Pilzsauce ~ Broccolini ~ cremige Polenta

Putenbrust „Empire“

Currysauce ~ Kreuzkümmel Gemüse ~ Papadums ~ Duftreis



CHEF SPEZIAL

Pizza Schnitte Margarita

PASTA

Penne ~ Garnelen ~ cremig-scharfe Gemüsesauce

VEGETARISCH

Blumenkohl Tempura ~ Rote Pimento Sauce ~ Tumeric Joghurt

DESSERTS

Buttermilchwaffel ~ Erdbeeren ~ Walnuss Eiscreme

Blaubeer Skyr Trifle

Eisbecher „Troll Land“

FRÜCHTE

Ananas ~ Wassermelone ~ Mango ~ Grapefruit ~ Birne

KÄSE

Käse Variation ~ Fruchtsauce ~ Cracker

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“

Schloss Vollrads

Rheingau, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2018 Spätburgunder Fass 3

Zeller Abtsberg

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50