



ABENDESSEN

Samstag, 6. Juli 2024

Bodø / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT

Norsk Curry-Blumenkohlsalat

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Pasta di Aglione“

Penne mit Hackfleisch-Tomaten-Spinatsugo und Parmesan

DESSERTS

„Bossche Bollen“

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Bossche Bollen“

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Norsk Curry-Blumenkohlsalat

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Marokkanischer Kichererbseneintopf

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Fumé

Weingut Markus Schneider

Pfalz, Deutschland, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 36,00 €

2017 Shiraz / Cabernet Sauvignon

Koonunga Hill Weingut Penfolds,

Südaustralien, Australien, trocken

14,5% Vol. • 0,75 l • 25,00 €