



MITTAGESSEN

Dienstag, 9. Juli 2024

Odda / Norwegen

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Panierte Kalbszunge mit Meerrettichcreme und Kohlrabi

SALAT

Grüner Spalterbsensalat mit Birne und Feta Käse

SUPPEN

Ramen Nudelsuppe mit Enoki-Pilzen

Cremige Fischsuppe mit Basilikum-Crostini

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Truthahn-Geschnetzeltes
Currysauce, Cornflakes-Ananas, Gemüsereis

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Chili Schmand

DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Panierte Kalbszunge mit Meerrettichcreme und Kohlrabi

Cremige Fischsuppe mit Basilikum-Crostini

Truthahn-Geschnetzeltes
Currysauce, Cornflakes-Ananas, Gemüsereis

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Grüner Spalterbsensalat mit Birne und Feta Käse

Ramen Nudelsuppe mit Enoki-Pilzen

Gemüsegyros mit Tzatziki und Fladenbrot

Grießflammerie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller Thurgau

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

11,5% Vol. • 0,25 l • € 6,90

2022 PALINUR, Rosé, Spätburgunder

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

13% Vol. • 0,25 l • € 6,90