



MITTAGESSEN

Freitag, 23. August 2024

Ålesund / Norwegen

VORSPEISEN

Apfelcocktail mit Vitalmüsli

Chorizo-Mozzarella Sandwich mit Basilikumdip

SALAT

Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

SUPPEN

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerhechtfilet

Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Rindersaftgulasch

Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Norwegische Köttkaker“

Hackbällchen in Champignonsauce, Preiselbeeren, Kartoffelbrei

DESSERTS

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Chorizo-Mozzarella Sandwich mit Basilikumdip

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet

Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ

Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Spinatcremesuppe mit Croutons

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

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