



MITTAGESSEN

Sonntag, 25. August 2024

Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN

Birnencocktail mit Williams

Bauernsülze mit Rettichsalat und Kürbisdressing

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“

Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Geschmorter Zwiebelrostbraten

Röstzwiebelsauce, Speckgemüse, Kartoffelstampf

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbsnierchen in Senfsauce mit Estragongemüse und Reis

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Linie Aquavit Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bauernsülze mit Rettichsalat und Kürbisdressing

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Geschmorter Zwiebelrostbraten

Röstzwiebelsauce, Speckgemüse, Kartoffelstampf

Linie Aquavit Eiskaffee

VEGETARISCHES MENÜ

Birnencocktail mit Williams

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuter dip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2018 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50