



## MITTAGESSEN

**Freitag, 30. August 2024**  
**Eidfjord / Norwegen**

### VORSPEISEN

Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

### SALAT

Gemischter Salat mit asiatischem Dressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Selleriecremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Nordsee Seelachsfilet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Geröstete Kalbsleberstreifen

Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

### DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch Aioli, Baguette

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

### VEGETARISCHES MENÜ

Früchte Smoothie „Tropicana“

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

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

**2016 Chateau Mazetier**  
Cuveé AOC  
Bordeaux, Frankreich, trocken  
**0,25 l • € 6,50**