



MITTAGESSEN

Samstag, 31. August 2024
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Mortadella-Salat mit Oliven und Ciabatta

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch
Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

BBQ Chicken Drum Stick
Honig-BBQ-Sauce, Maiskolben, Kartoffelnuggets

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbfleisch-Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste,
Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

Bananen- und Erdbeereis, Birnen-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mortadella-Salat mit Oliven und Ciabatta

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch
Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

„Pasta Quattro Formaggio“
Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Birnen-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Cabernet Sauvignon Rosé
Los Vascos Barons de Rothschild
Valle Central, Chile, trocken
0,25 l • € 6,50

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