



MITTAGESSEN

Sonntag, 1. September 2024

Flåm / Norwegen

VORSPEISEN

Weintrauben mit Zimtsabayon

Geräuchertes Heilbutt-Forellen Häppchen
mit Honigsenf Dill Dip und Rettichsalat

SALAT

Rotkohl -Orangensalat

SUPPEN

Asiatische Glasnudelsuppe

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Erbseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geräuchertes Heilbutt-Forellen Häppchen
mit Honigsenf Dill Dip und Rettichsalat

Asiatische Glasnudelsuppe

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben mit Zimtsabayon

Weißer Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

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