



## MITTAGESSEN

**Dienstag, 3. September 2024**  
**Kristiansund / Norwegen**

### VORSPEISEN

Pflaumencocktail mit Apfelspritzer

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

### SALAT

Blattsalate mit Couscous und Ananas

### SUPPEN

Minestrone Milanese

Deftige Kohlsuppe mit Landjäger

### HAUPTGERICHTE

Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

Puszta-Rindsschnitzel

Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

„Hong Shao Rou“

Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce  
mit Sesam-Gemüse Bratreis

### DESSERTS

Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

Deftige Kohlsuppe mit Landjäger

Puszta-Rindsschnitzel

Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

## VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Couscous und Ananas

Minestrone Milanese

Karotten-Nuggets mit Chili-Spinat und Zitronengrassauce

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

## WEINEMPFEHLUNG

**2020 Riesling „Volratz“**

Schloss Vollrads  
Rheingau, Deutschland, trocken  
**0,25 l • € 6,50**

**2020 Spätburgunder Rosé**

Weingut Salwey  
Baden, Deutschland, trocken  
**0,25 l • € 6,50**