



Mittwoch, 25. Juni 2025

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Butterfisch-Lachs Carpaccio
Olivenöl, Erbsen-Crème-Fraîche, Brioche Croutons

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Gemischter Salat mit Frischkäse-Balsamicodressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Thunfisch kurz gebraten
Ketjap - Manissauce, Sambal-Gemüsepuree

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Maishähnchen-Saltimbocca
Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Butterfisch-Lachs Carpaccio
Olivenöl, Erbsen-Crème-Fraîche, Brioche Croutons

Kraftbrühe mit Grießnocken

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Frischkäse-Balsamicodressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC

Weingut Cantine San Silvestro

Gavi, Piemont/ Italien

0,75 l 27,30 €

2023 Primitivo, Neprica, Puglia IGT

Tormaresca,

Marchesi Antinori, Italien

0,75 l 26,30 €