



MITTAGESSEN

Mittwoch, 25. Juni 2025
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Ananascocktail mit Grenadine-Quark

Brokkoli-Tatar mit Pastrami und Birne

SALAT

Gemischter Salat mit Schinken, Eiern, Käse und Popcorn

SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunderröllchen

Pernodsauce, Spinat, provenzialischer Reis

Burgunder Rinderroulade

Wurzelgemüse, Röstzwiebel, Petersilienspätzle

Madeira Kalbszunge

mit glasiertem Möhrchen-Erbsengemüse und Polentaschnitte

DESSERTS

„Rommegrot“

Sauerrahm-Schmand Pudding mit Krokant-Cracker

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Brokkoli-Tatar mit Pastrami und Birne

Soljanka mit saurer Sahne

Burgunder Rinderroulade

Wurzelgemüse, Röstzwiebel, Petersilienspätzle

„Rommegrot“

Sauerrahm-Schmand Pudding mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ

Ananascocktail mit Grenadine-Quark

Zitronengras-Nudelsuppe

Pasta „Pomodoro“

Tomatensauce, Zucchini, Kichererbsen Bällchen

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2022 Spätburgunder Fass 3

Zeller Abtsberg

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50