



MITTAGESSEN

Donnerstag, 3. Juli 2025
Ulvik / Norwegen

VORSPEISEN

Ananascocktail mit Grenadine-Quark

Brokkoli-Tatar mit Bismarckhering und Birne

SALAT

Gemischter Salat mit Schinken, Eiern, Käse und Popcorn

SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Chef Alekseis Soljanka

HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunderröllchen

Pernodsauce, Spinat, provenzalischer Reis

Zwiebelschmorbraten

Röstzwiebelsauce, Essiggurke, Bratkartoffeln

Madeira Kalbszunge

mit glasiertem Möhrchen-Erbsengemüse und Polenta

DESSERTS

Skandinavischer 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 Bismarckhering und Birne

Chef Alekseis Soljanka

Zwiebelschmorbraten

Röstzwiebelsauce, Essiggurke, Bratkartoffeln

Skandinavischer Schmand-Pudding mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ

Ananascocktail mit Grenadine-Quark

Zitronengras-Nudelsuppe

Pasta „Pomodoro“

Tomatensauce, Zucchini, Kichererbsen Bällchen

Erdbeer-Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2023 Riesling „Volratz“

Schloss Vollrads

Rheingau, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Spätburgunder Rosé

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50