



Sonntag, 13. Juli 2025

Tromsø / Norwegen

VORSPEISEN

Gegrillte Calamari mit Avocado-Pico de Gallo

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Champagnerkohl, Kartoffel-Nussbällchen

„Pasta Troll“

Penne & Fleischbällchen mit Pilzsauce, Röstgemüse und Ziegenkäse

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bailey's Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Calamari mit Avocado-Pico de Gallo

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Champagnerkohl, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey's Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Oliver Zeter Sauvignon Blanc,

Q.b.A, trocken

Weingut Oliver Zeter, Pfalz,

0,75 l 27,90 €

2022 Black Print Q.b.A, trocken

Blaifränkisch Weingut Markus

Schneider, Rheinpfalz,

0,75 l 33,60 €