



**Dienstag, 22. Juli 2025**  
**Kristiansund / Norwegen**

**VORSPEISEN**  
Miesmuschel-Cocktail

Viking Pulled Pork mit Erbsen-Apfel Salat

**SALAT**  
Kürbissalat mit Chia

**SUPPEN**  
Französische Zwiebelsuppe

Kartoffel-Lauchsuppe mit Dill-Meerrettich Crème

**HAUPTGERICHTE**  
Neuseeland Hoki Filet  
Tumeric-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout  
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato Lasagne  
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

**DESSERTS**  
Gebackene Ananas, Espresso-Eis, Granatapfelsauce

Rhabarber-Krokant Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Parmesan, Sainte Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Miesmuschel-Cocktail

Französische Zwiebelsuppe

Wacholder-Hirschragout  
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso-Eis, Granatapfelsauce

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Kürbissalat mit Chia

Kartoffel-Lauchsuppe mit Dill-Meerrettich Crème

Süßkartoffel-Palmherzen Pudding mit Bambus und Erbsen

Rhabarber-Krokant Trifle

**WEINEMPFEHLUNG**

**2024 Sauvignon Blanc Cellar Collection**  
Weingut Sileni  
Marborough / Neuseeland  
**0,75l 25,20 €**

**2022 Malbec Aruma**  
Weingut Caro  
Mendoza, Argentinien  
**0,75l 25,00 €**