



Mittwoch, 13. August 2025

Oslo / Norwegen

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

Skandinavisches Vorspeisenteller

SALAT

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Fjord Fisher’s Fry“

Kabeljaufilet im Aquavit-Backteig mit Kräuteressig-Mayo
nordischem Krautsalat und Pommes frites

Schweinefilet im Schinkenspeck

Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni alla Toscana“

mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS

Kirschen-Crêpe mit Nougat und Kirscheneis

Pistazien-Eis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Bavaria Blu, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



Butter, Chimichurri, Ziegenkäse-Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Skandinavischer Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Fjord Fisher’s Fry“

Kabeljaufilet im Aquavit-Backteig mit Kräuteressig-Mayo
nordischem Krautsalat und Pommes frites

Kirschen-Crêpe mit Nougat und Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Champignoncremesuppe

Tofu-Burrito

mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazien-Eis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Vanel Sauvignon Blanc

Pays d'Oc IGP, Sieur d'Arques

Frankreich

0,75l 19,50 €

2022 Landhaus

Paul Zweigelt Selection

Burgenland, Österreich

0,75l 19,50 €