



MITTAGESSEN

Mittwoch, 13. August 2025
Oslo / Norwegen

VORSPEISEN

Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Thunfisch-Antipasti mit Focaccia

SALAT

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN

Gemüsebrühe mit Nudeln

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunderröllchen

Pernodsauce, Spinat, provenzalischer Reis

Burgunder-Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Kalbszunge „Skandinavisk Gulasj“
Paprika-Zwiebel-Kompott, grüne Bohnen, Skyr-Polenta

DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Erdbeer-Eis, Früchte, Choco Crispies Cluster, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch-Antipasti mit Focaccia

Soljanka mit saurer Sahne

Burgunder-Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

Gemüsebrühe mit Nudeln

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer-Eis, Früchte, Choco Crispies Cluster, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50