



Samstag, 23. August 2025

Eidfjord / Norwegen

VORSPEISEN

Litschi-Vanille Smoothie

Geflügel Samosa
mit Biryani Reissalat und Tandoori-Joghurt Dip

SALAT

Gekochter Karotten-Selleriesalat

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerzungenfilet
Tomaten Hollandaise, Schmorfenchel, Grießcreme

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Pasta con Rucola“
Spaghetti mit Rucola Pesto, Truthahnschinken, Pinienkernen
und Parmesan

DESSERTS

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Vanilleeis

Pfirsich-Mascarponecreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Muenster, Préfère Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geflügel Samosa
mit Biryani Reissalat und Tandoori-Joghurt Dip

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Pfirsich-Mascarponecreme

VEGETARISCHES MENÜ

Gekochter Karotten-Selleriesalat

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Türkische Tomaten-Keftedes mit Hirtenkäsecreme

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Vanilleeis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc - Fume

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 37,80 €

2021 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,

Pinotage, Syrah

Weingut Schneider/Steytler

Stellenbosch, Südafrika

0,75 l 38,90 €