



MITTAGESSEN

Samstag, 23. August 2025
Eidfjord / Norwegen

VORSPEISEN

Kiwi-Cocktail mit Triple Sec

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT

Kürbissalat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Crackern

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Lauchcremesuppe mit Estragon-Sauerrahm

HAUPTGERICHTE

Schellfisch im Zucchini-mantel

Martini Bianco Sauce, Ratatouille-Nudeln

Knusprige Hähnchenkeule
mit Buffalo-Sauce, Coleslaw und Pommes Frites

„Aus der Mannschaftsküche“
Saure Kalbsnierchen mit Kräutermöhren und Erbsenreis

DESSERT

New York Erdbeer-Cheesecake

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Knusprige Hähnchenkeule
mit Buffalo-Sauce, Coleslaw und Pommes Frites

New York Erdbeer-Cheesecake

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Crackern

Lauchcremesuppe mit Estragon-Sauerrahm

Champignon Flammkuchen mit Tomaten-Mozzarellasalat

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Chateau Mazetier

Cuveé AOC
Bordeaux, Frankreich, trocken
0,25 l • € 6,50