



MITTAGESSEN

Dienstag, 23. Juli 2024
Åndalsnes & Ålesund / Norwegen

VORSPEISEN

Spanischer Paella-Reissalat

Chorizo Wrap mit Avocado-Dip

SALAT

Bauernsalat mit Bavaria Blu-Käsedressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Spinat-Eierstich

Polentasuppe mit Kräutern

HAUPTGERICHTE

„Fish & Chips“

Fjord-Seelachs im Bier-Backteig mit Malzessig-Mayo,
Piccalilli-Salat und Pommes Frites

Hackbraten im Speck

Hickory-Bratensauce, gebackene Chilikohlsprossen, Kartoffelpüree

Picatta vom Maishuhn

Tomatensauce, Pesto-Spaghetti, Grana Padano

DESSERTS

Orangen-Grieß mit Kirschen und Zimtucker

Eisbecher „Heisse Liebe“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabikreme, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Spanischer Paella-Reissalat

Kraftbrühe mit Spinat-Eierstich

Hackbraten im Speck

Hickory-Bratensauce, gebackene Chilikohlsprossen, Kartoffelpüree

Eisbecher „Heisse Liebe“

VEGETARISCHES MENÜ

Bauernsalat mit Bavaria Blu-Käsedressing

Polentasuppe mit Kräutern

Karotten Tarte mit Münsterkäse

Orangen-Grieß mit Kirschen und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50