



NORWEGISCHES ABENDESSEN

Dienstag, 30. Juli 2024
Austefjorden (Bergen) / Norwegen

VORSPEISEN

Heilbutt-Tatar, süß-saure Gurken

Kalbsleber Vol au Vent
warmer Lauch-Rosinensalat, Preiselbeer Gelee

SALAT

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterklößchen

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Pollack Filet
Senfsauce, junger Blattspinat, Butterkartoffeln

Elchragout „Gudbrandsdalen“
Beeren, Braunkäse, Schmorwirsing, Krokette

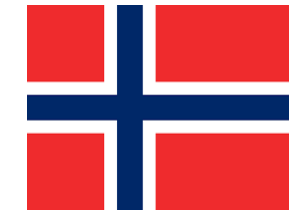
Dörrobst-Schweinenacken
Honig-Biersauce, Grüne Erbsen, Kürbispüree

DESSERTS

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott
Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

Frische Früchte

Käsepraline, Pflaumensenf, Knäckebrot



GEDECK

Butter, Schinkencreme, Dillquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Heilbutt-Tatar, süß-saure Gurken

Kraftbrühe mit Kräuterklößchen

Elchragout „Gudbrandsdalen“
Beeren, Braunkäse, Schmorwirsing, Krokette

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

Kartoffel-Pilzgratin mit Birnen-Petersiliensalat

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaapzicht Chenin Blanc
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch, Südafrika 13% Vol.

0,75l € 24,00

2021 Kaapzicht Cuvee Cabernet Sauvignon,
Merlot, Shiraz Weingut Kaapzicht Estate Blend
Stellenbosch, Südafrika 14% Vol.

0,75l € 27,00

