



MITTAGESSEN

Samstag, 3. August 2024
Austefjorden (Bergen) / Norwegen

VORSPEISEN

Grüner Smoothie mit Joghurt

Matjes Schlemmercocktail

SALAT

Radieschensalat mit Ei und Knäckebrot

SUPPEN

Kraftbrühe mit Griessnockerl

Rote Bohnensuppe mit Mais

HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet

Dillsauce ~ Buttergemüse ~ Salzkartoffeln

„Pytt I Panna“

Skandinavische Bauernpfanne mit Schweinefleisch, Kartoffeln,
Gewürzgurke und Spiegelei

„Aus der Mannschaftsküche“

Asiatische Geflügelstreifen ~ Wokgemüse ~ Philippinischer Reis

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Heidelbeer-Bolero ~ Bananeneis ~ Wodka

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Kapern Dip, Obatzda, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Matjes Schlemmercocktail

Kraftbrühe mit Griessnockerl

„Pytt I Panna“

Skandinavische Bauernpfanne mit Schweinefleisch, Kartoffeln,
Gewürzgurke und Spiegelei

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Grüner Smoothie mit Joghurt

Rote Bohnensuppe mit Mais

Geröstete Schupfnudeln

Lauch-Tomatengemüse ~ Saint Maure Ziegenkäse

Heidelbeer-Bolero ~ Bananeneis ~ Wodka

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner “Zeitlos”
Weingut Paul, Edition Barbara
Wussow Österreich

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Spanien, trocken

0,25l € 6,50