



MITTAGESSEN

Sonntag, 4. August 2024
Eidfjord / Norwegen

VORSPEISEN

Mandarine ~ Grenadinecreme

Wurstsalat ~ Oliven-Ciabatta

SALAT

Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

SUPPEN

Hühner-Nudelsuppe

Linsensuppe ~ Ingwer

HAUPTGERICHTE

Pochierte Fischklösschen

Pernodsauce ~ Kohlrabi ~ provenzialischer Reis

Senf-Nackenbraten

Estragonsauce ~ Möhrchen ~ Pfefferkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen mit Kümmelsauce ~ Sauerkraut ~ Kartoffeln

DESSERTS

Esterhazy Törtchen

Gemischtes Eis ~ tropische Rumgrütze ~ Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Petersilienbutter, Cocktail Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Wurstsalat ~ Oliven-Ciabatta

Hühner-Nudelsuppe

Pochierte Fischklösschen

Pernodsauce ~ Kohlrabi ~ provenzialischer Reis

Esterhazy Törtchen

VEGETARISCHES MENÜ

Mandarine ~ Grenadinecreme

Linsensuppe ~ Ingwer

Kartoffelwaffel ~ Basilikumquark ~ Tomatensalat

Gemischtes Eis ~ tropische Rumgrütze ~ Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50