



MITTAGESSEN
Dienstag, 18. August 2026
Eidfjord / Norwegen

VORSPEISEN

Norwegischer Meeresfrüchte Cocktail

Gebackenes Mettbällchen mit Worchester-Kohlsalat

SALAT

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Petersilienschöberl

Geflügelcremesuppe mit Knuspergebäck

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet

rote- und gelbe Paprikasauce, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Zwiebel-Schmorbraten

Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Geröstete Kalbsnierchen

Pommery Senfsauce, Estragongemüse, Kartoffel-Apfelstampf

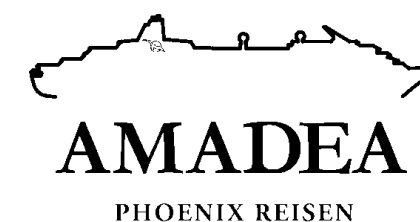
DESSERTS

Mohnstreusel mit Waldbeeren und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Norwegischer Meeresfrüchte Cocktail

Geflügelcremesuppe mit Knuspergebäck

Zwiebel-Schmorbraten

Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Mohnstreusel mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

Gemüsekraftbrühe mit Petersilienschöberl

Farfalle mit Auberginensugo und geriebenem Grana Padano

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l 6,50 €