



MITTAGESSEN
Donnerstag, 20. August 2026
Sistranda / Insel Frøya / Norwegen

VORSPEISEN
Orangen-Kiwi Cocktail

Geröstete Calamari „Thai Style“

SALAT
Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

SUPPEN
Geflügelsuppe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Dorschfilet
Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Getrüffelt Kaninchen Frikassee
Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Fettuccine Nudeln

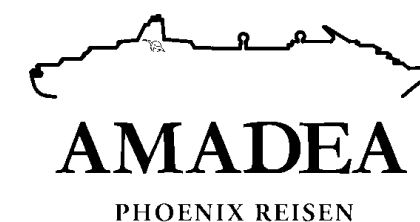
„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

DESSERTS
„Kvaefjordkake“
Biskuitschnitte mit Vanille-Sahnecreme und Mandel Baiser

Grünes Apfel Eis, Apfelmus, Krokant Keks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Geröstete Calamari „Thai Style“

Geflügelsuppe mit Gemüse und Eierflocken

Getrüffelt Kaninchen Frikassee
Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Fettuccine Nudeln

Grünes Apfeleis, Apfelmus, Krokant Keks, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Orangen-Kiwi Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

„Kvaefjordkake“
Biskuitschnitte mit Vanille-Sahnecreme und Mandel Baiser

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg,
0,25l 6,50 €

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €