



MITTAGESSEN
Freitag, 21. August 2026
Brønnøysund / Norwegen

VORSPEISEN
Matjes-Kartoffel-Rote Bete Stipp

Pastrami-Teufelssalat

SALAT
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Zuckererbsensuppe mit Minze

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Schellfischfilet
Weisweinsauce, Gemüsestreifen, Mandelreis

Gepökelter Nelken-Schinkenbraten
Honigsauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

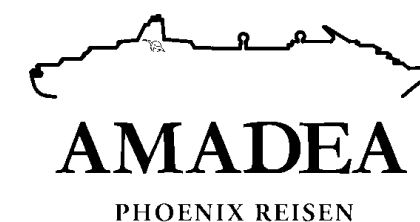
„Rigatoni Quattro Formaggio“
4 Käsesauce, Hackbällchen, Auberginen, getrocknete Tomaten

DESSERTS
Gedeckter Apfelkuchen mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Garlic Butter, Honey-Mustard Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes-Kartoffel-Rote Bete Stipp

Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Gepökelter Nelken-Schinkenbraten
Honigsauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

Gedeckter Apfelkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

Zuckererbsensuppe mit Minze

Geschmorte Möhrchen
Frischkäsesauce, Kichererbsencreme & Leinsamenknusper

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee	2021 Spätburgunder Feinherb Cuvee
Weingut Herxheim / Pfalz	Weingut Herxheim / Pfalz
0,25l 6,50 €	0,25l 6,50 €