



MITTAGESSEN
Sonntag, 23. August 2026
Harstad / Vesterålen Inseln / Norwegen

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker

Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießnockerl

Zucchini cremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Petersilien-Kapern Reis

„UNSER SONNTAGSBRATEN“
Reh-Sauerbraten mit Pumpernickel Sauce, Aquavit Rosinen,
Mandel-Rosenkohl und Kartoffelknödel

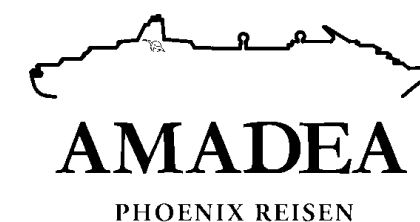
Penne Pasta “Chili con Carne”
Avocado-Frischkäsesauce, Pico de Gallo-Salsa, Käse Chips

DESSERTS
Pina Colada Biskuitroulade mit Granatapfel-Baiser

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

Kraftbrühe mit Grießnockerl

„UNSER SONNTAGSBRATEN“
Reh-Sauerbraten mit Pumpernickel Sauce, Aquavit Rosinen,
Mandel-Rosenkohl und Kartoffelknödel

Pina Colada Biskuitroulade mit Granatapfel-Baiser

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Zucchini cremesuppe

Süßkartoffel-Kreuzkümmel Gratin mit Chinakohl Kimchi

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25 l 6,50 €

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