



**MITTAGESSEN**  
**Montag, 24. August 2026**  
**Alta / Norwegen**

**VORSPEISEN**

Wassermelone mit Aperol-Minze Crème Fraîche

Ziegenkäse-Schinkenrolle mit Erbsensalat

**SALAT**

Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

**SUPPEN**

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

**HAUPTGERICHTE**

Seelachs-Shrimps Frikadellen  
Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Putenbrust Rollbraten  
Champignonsauce, Antipasti Gemüse, Bandnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“  
Kasseler Schmorbraten mit Rahmgemüse und Kartoffelstampf

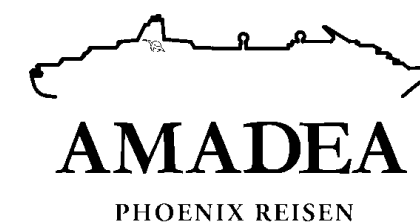
**DESSERTS**

Schokoladen-Himbeerkuchen mit Walnusseis

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Ziegenkäse-Schinkenrolle mit Erbsensalat

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Seelachs-Shrimps Frikadellen  
Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne

**VEGETARISCHES MENÜ**

Wassermelone mit Aperol-Minze Crème Fraîche

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

Rahmspinat mit Spigelei und Bratkartoffeln

Schokoladen-Himbeerkuchen mit Walnusseis

**WEINEMPFEHLUNG**

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

2019 Cuvée „Zeitlos“  
Weingut Paul / Österreich  
0,25l 6,50 €