



MITTAGESSEN
Dienstag, 25. August 2026
Honningsvåg / Norwegen

VORSPEISEN

Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

SALAT

Blattsalate mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Reiscremesuppe mit Junglauch

HAUPTGERICHTE

„Norwegische Bouillabaisse“

Fisch, Muscheln und Shrimps im Dill-Weisswein-Sahnesud
mit Meerrettich-Aioli und Haferflockenbrot

Ofenfrisches Brathähnchen
mit Paprikasauce, Erbsenreis und gemischtem Salat

„Aus der Mannschaftsküche“

Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

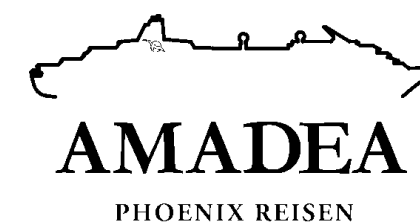
DESSERTS

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Whisky-Himbeeren, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

„Norwegische Bouillabaisse“

Fisch, Muscheln und Shrimps im Dill-Weisswein-Sahnesud
mit Meerrettich-Aioli und Haferflockenbrot

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Reiscremesuppe mit Junglauch

Arabic Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Whisky-Himbeeren, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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