



**MITTAGESSEN**  
**Donnerstag, 27. August 2026**  
**Longyearbyen / Adventfjord /**  
**Spitzbergen / Norwegen / 78° Nord**

**VORSPEISEN**  
Apfelmus-Lebkuchen Smoothie

Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

**SALAT**  
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

**SUPPEN**  
Leberknödelsuppe

Karotten-Mandarinensuppe mit Ingwer

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratener Neuseeland Hoki  
Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

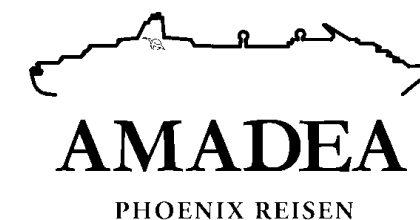
Rehschulter „Bourguignon“  
Rotweinsauce, Speck-Wirsing, Kartoffelkrokette

„Aus der Mannschaftsküche“  
Unsere Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

**DESSERTS**  
Norwegischer Grießpudding mit Kirschen und Mandelhippe  
Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

Leberknödelsuppe

Rehschulter „Bourguignon“  
Rotweinsauce, Speck-Wirsing, Kartoffelkrokette

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Apfelmus-Lebkuchen Smoothie

Karotten-Mandarinensuppe mit Ingwer

Gebackene Haferflocken-Kürbisbällchen mit Käse-Chilisauce

Norwegischer Grießpudding mit Kirschen und Mandelhippe

## **WEINEMPFEHLUNG**

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

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