



MITTAGESSEN
Sonntag, 30. August 2026
Tromsø / Norwegen

VORSPEISEN

Kalter Gemüsepfannkuchen mit Erdnuss Dip

Beef Tatar „Worcestershire“

SALAT

Latino “Pico de Gallo” Salat

SUPPEN

Wurzelkraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

Geflügeleinmachsuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Rotbarschfilet
Muschel-Zitronensauce, Zucchini, Kräuterreis

„Amadea Sonntagsbraten“
Wildpfeffer Hirschkeule mit Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl
und Fritattenknödel

Cornflakes-Knusper Putenstreifen
Karotten Slaw Salat, Cocktail Sauce, Pommes Frites

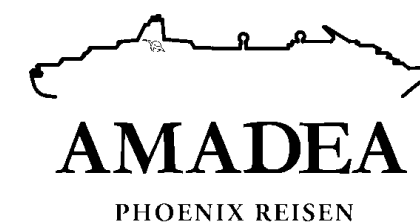
DESSERTS

Powidl-Dukatenbuchteln mit Apfelstrudel Sauce

Erdbeereis, Erdbeeren, Pistazienkeks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Beef Tatar „Worcestershire“

Geflügeleinmachsuppe mit Croutons

„Amadea Sonntagsbraten“
Wildpfeffer Hirschkeule mit Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl
und Fritattenknödel

Powidl-Dukatenbuchteln mit Apfelstrudel Sauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kalter Gemüsepfannkuchen mit Erdnuss Dip

Wurzelkraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

Gemüsecurry mit Erdnüssen, Gurken Lassi und Basmatireis

Erdbeereis, Erdbeeren, Pistazienkeks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l 6,50 €