



MITTAGESSEN
Mittwoch, 02. September 2026
Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Grissini

Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

SALAT

Gekochter Karotten-Selleriesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

HAUPTGERICHTE

Pancetta-Forellenfilet

Safransauce, warmer Zucchini-Bohnensalat, Reis

Norwegische „Kjöttthaker“

Hackbällchen in Rahmsauce mit Preiselbeeren und Kartoffelpüree

“Sweet Chili Pasta”

Linguini, gebackene Poulardenbrust Streifen, Asia-Gemüse

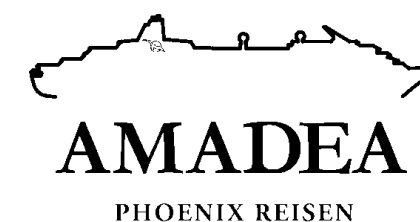
DESSERTS

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

Eisbecher „Mango Mania“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Norwegische „Kjöttthaker“

Hackbällchen in Rahmsauce mit Preiselbeeren und Kartoffelpüree

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Grissini

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

Emmentaler Käse-Omelett mit Grill-Zucchini und Ajvar

Eisbecher „Mango Mania“

WEINEMPFEHLUNG

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

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