



MITTAGESSEN
Donnerstag, 03. September 2026
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Meeresfrüchtesalat „Americano“

Hackepeter-Schwarzbrot mit Gewürzgurke

SALAT
Antipasti Salat, Balsamico Dressing, Focaccia Crisp

SUPPEN
Kurkuma-Zitronen Hühnersuppe mit Spinat

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Rotbarsch in Eihülle
Grüne Sauce, Buttergemüse, Bratkartoffeln

Königsberger Klopse
in Kapernsauce mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree

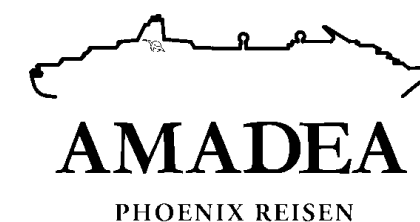
Spanferkel Rollbraten
Weißbier-Kümmelsauce, Rosenkohl, Serviettenknödel

DESSERTS
Vanilie-Karamell Éclair mit Himbeere

Pfirsich Melba

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchtesalat „Americano“

Kurkuma-Zitronen Hühnersuppe mit Spinat

Königsberger Klopse
in Kapernsauce mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree

Vanilie-Karamell Éclair mit Himbeere

VEGETARISCHES MENÜ
Antipasti Salat, Balsamico Dressing, Focaccia Crisp

Shiitake Pilzcremesuppe

Röstgemüse-Käse Tortilla mit Guacamole

Pfirsich Melba

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25 l 6,50 €

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