



MITTAGESSEN
Donnerstag 11. Juni 2026
Rosendal / Norwegen

VORSPEISEN
Chia-Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Wurstsalat mit Laugen-Grisini

SALAT
Grünkohl-Birnen Salat mit Preiselbeer Dressing

SUPPEN
Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante Weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Krosser Schweinebraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Tagliatelle Verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranes Gemüse, Feta Käse

DESSERT
Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Grecco Joghurt & Honig“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Wurstsalat mit Laugen-Grisini

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Krosser Schweinebraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Chia-Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe

Spinat-Cannelloni mit Käsesauce und getrockneten Tomaten

Eisbecher „Grecco Joghurt & Honig“

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

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

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin