



ABENDESSEN
Samstag, 13. Juni 2026
Florø / Norwegen

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Meeresfrüchte mit Meerrettich Creme und Pumpernickel

SALAT

Radieschen Salat mit Ei und Kürbiskernen

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch
Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Broccoli, Kartoffelauflauf

Weißwein-Rosmarin Kaninchenfilet
mit Oliven-Fenchelkompott und Griesplätzchen

DESSERTS

„Kvæfjord Cake“
Blätterteig-Vanille Crème Tarte mit Mandeln & Meringue

Stracciatella Eis, Blaubeeren, Kahlúa, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Geschmolzener Limburger mit Zwieback und Pflaumen



GEDECK
Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchte mit Meerrettich Creme und Pumpernickel

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Broccoli, Kartoffelauflauf

Stracciatella Eis, Blaubeeren, Kahlúa, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

Kürbis Risotto, Portwein-Feigen, Waldpilze, Parmesanchip

„Kvæfjord Cake“
Blätterteig-Vanille Crème Tarte mit Mandeln & Meringue

WEINEMPFEHLUNG

2024 Steirisch Klassik,
Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Tement, Steiermark, 12,5% Vol.
0,75l 34,70 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt,
Weingut Stiegelmar, Gols, Burgenland,
12,5 % Vol
0,75 l 26,30 €

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