



MITTAGESSEN
Samstag 13. Juni 2026
Florø / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäseröllchen mit bunten Wurzeln

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Kartoffel-Lauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarsch Filet

Bruschetta Sauce, Gemüsereis, Knoblauch Baguette

Schweinerückensteak

Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Backkartoffel

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs-Cordon Bleu mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und
Bratkartoffeln

DESSERT

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Aprikosen-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Schinken-Frischkäseröllchen mit bunten Wurzeln

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratenes Buntbarsch Filet

Bruschetta Sauce, Gemüsereis, Knoblauch Baguette

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Kartoffel-Lauchcremesuppe

„Pasta Quattro Formaggio“

Fusilli mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Aprikosen-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chenin Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,25l 8,00 €

2024 Kaleidoscope, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch, Südafrika
0,25l 8,00 €

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