



ABENDESSEN
Sonntag, 14. Juni 2026
Olden / Norwegen

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Chinakohl, Bambus, Sprossen, Sweet Chili-Pflaumen Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Fjord Fisher’s Fry“

Kabeljaufilet im Aquavit-Backteig mit Kräuteressig-Mayo
nordischem Krautsalat und Pommes Frites

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpernickelsauce, Speck-Gemüse, Kartoffelkloß

Carbonara “French Style”

Spaghetti, Salami Lyonnais, Bleu d’Auvergne Schimmelkäse

DESSERTS

Pure Caribe Crêpe Suzette

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

„Fjord Fisher’s Fry“

Kabeljaufilet im Aquavit-Backteig mit Kräuteressig-Mayo
nordischem Krautsalat und Pommes Frites

Pure Caribe Crêpe Suzette

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl, Bambus, Sprossen, Sweet Chili-Pflaumen Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Spinat-Topfen Kroketten, Kachumber Salat, Tandoori Dip

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC

Weingut Cantine San Silvestro

Piemont / Italien

0,75l 27,30 €

2023 Chianti DOCG, trocken

Weingut Castello di Querceto,

Toscana

0,75 l 27,30 €

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