



MITTAGESSEN
Sonntag 14. Juni 2026
Olden / Norwegen

VORSPEISEN
Weintrauben mit Zimtsabayon

Leberpraline mit Kohlsalat und Cassis-Vinaigrette

SALAT
Radicchio-Orangensalat

SUPPEN
Geflügel-Glasnudelsuppe

Currysuppe mit Kardamom

HAUPTGERICHTE
Nordsee Rotbarschfilet
Shrimps Sauce, Dill-Meerrettich Gemüse, Salzkartoffeln

Norwegische „Kjøttkaker“
Gebackene Fleischbällchen in Champignonrahmsauce,
Preiselbeeren, Kartoffelpüree

Truthahnbrust Saltimbocca
Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERT
Mango-Käse Sahneschnitte mit Grenadine Sauce

Rum-Rosineneis, Fruchtsalat, Marzipansauce, Schlagobers

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Leberpraline mit Kohlsalat und Cassis-Vinaigrette

Geflügel-Glasnudelsuppe

Nordsee Rotbarschfilet
Shrimps Sauce, Dill-Meerrettich Gemüse, Salzkartoffeln

Mango-Käse Sahneschnitte mit Grenadine Sauce

VEGETARISCHES MENÜ
Radicchio-Orangensalat

Currysuppe mit Kardamom

Leinsamen-Dinkel Muffin
Basilikum-Limetten Sauce, Artischockenkompott

Rum-Rosineneis, Fruchtsalat, Marzipansauce, Schlagobers

WEINEMPFEHLUNG

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

2025 Rosé Pinotage, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,25 l 8,00 €

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