



MITTAGESSEN
Montag 15. Juni 2026
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Butterfisch-Ceviche mit Avocado und Litschi-Gelee

SALAT
Blattsalat mit Rotwein-Vinaigrette und Leinsamen

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Lachs-Meeresfrüchte Strudel
Pernod-Schnittlauchsauce, Bohnen, Kartoffelcreme

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Madeira Kalbszunge
Schmorzwiebeln, Estragon-Waldpilze, Erbsenmus

DESSERT
Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Butterfisch-Ceviche mit Avocado und Litschi-Gelee

Soljanka mit saurer Sahne

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Rotwein-Vinaigrette und Leinsamen

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
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