



ABENDESSEN
Samstag, 20. Juni 2026
Trondheim / Norwegen

VORSPEISEN

Geflammtes Fischröllchen, Dill-Gurkensud, Sellerie

Tatar-Smørrebrød mit Estragon

SALAT

Kürbissalat mit Leinsamen-Cracker

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Meerrettichremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Hoki-Filet

Limettensauce, Gemüse-Linsentaler, Rote-Bete-Creme

Wacholder-Hirschragout

Aprikosen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato Lasagne

Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso-Eis, Granatapfelsauce

„Kvæfjord Cake“

Vanille-Crème-Tarte mit Mandeln & Meringue

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Feigensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Curry-Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geflammtes Fischröllchen, Dill-Gurkensud, Sellerie

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Wacholder-Hirschragout

Aprikosen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso-Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Leinsamen-Cracker

Meerrettichcremesuppe

Waldpilz-Kartoffeltaschen, Kräutersauce, Heta Nötter, Rotkohl

„Kvæfjord Cake“

Vanille-Crème-Tarte mit Mandeln & Meringue

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay, Koonunga Hill

Weingut Penfolds Koonunga Hill

Südaustralien

0,75 l 25,20 €

2023 Cabernet Sauvignon, Koonunga Hill

Weingut Penfolds Koonunga Hill

Südaustralien

0,75 l 25,20 €

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