



MITTAGESSEN
Samstag, 20. Juni 2026
Trondheim / Norwegen

VORSPEISEN
Blaubeer-Joghurt-Smoothie

Fisch-Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT
Gemischter Salat mit Preiselbeer-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockenknocken

Nordische Lauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Saithe-Filet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Kartoffelpüree

„Lammegryte“
Norwegisches Lammragout mit Weißkohl, Apfelscheibe
und Karamell-Kartoffeln

Salbei-Schweinenacken
Balsamico-Rotweinsauce, Antipasti-Gemüse, Polenta-Creme

DESSERT
Früchtebrot mit Johannisbeeren und Quarkcreme

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Fisch-Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockenknocken

„Lammegryte“
Norwegisches Lammragout mit Weißkohl, Apfelscheibe
und Karamell-Kartoffeln

Früchtebrot mit Johannisbeeren und Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Blaubeer-Joghurt Smoothie

Nordische Lauchcremesuppe

Käse-Tortellini, Spinatsauce, Schmortomaten, Grana Padano

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spanien
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*