



ABENDESSEN
Montag, 22. Juni 2026
Tromsø / Norwegen

VORSPEISEN

Knusper-Fischbällchen, Erbsencreme, Essig-Zwiebeln

Beef Tatar „Worcestershire“

SALAT

Eisbergsalat mit Pommery-Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

FRISCHER SPARGEL AUS DER LÜNEBURGER HEIDE
mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter und Küstenkartoffeln

... Wählen Sie dazu ...

Fjordlachs / Cornflakes-Schnitzel / Schwarzwälder Schinken

DESSERTS

Frische Erdbeeren

Pistazien-Chantilly, Vanilleeiscreme, Baiser

Dinkelflocken-Blaubeer-Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Kresse-Dip, Bruschetta-Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Knusper-Fischbällchen, Erbsencreme, Essig-Zwiebeln

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Schnitzel vom Schweinerücken

Sauce Hollandaise, Lüneburger Spargel, Küstenkartoffeln

Frische Erdbeeren

Pistazien-Chantilly, Vanilleeiscreme, Baiser

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Pommery-Dressing

Weißer Spargelcremesuppe

Spargel „Wiener Art“

mit Eier-Kapern-Dip und Petersilienkartoffeln

Dinkelflocken-Blaubeer-Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75 l 27,30 €

2023 Chianti DOCG, trocken
Weingut Castello di Querceto,
Toskana
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*