



MITTAGESSEN
Montag, 22. Juni 2026
Tromsø / Norwegen

VORSPEISEN
Weintrauben mit Zimtsabayon

Matjes-Schlemmerschnitte

SALAT
Grünkohl-Orangensalat

SUPPEN
Sesam-Glasnudelsuppe

Spinatcremesuppe mit Zitrone

HAUPTGERICHTE
Nordsee-Rotbarschfilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Burgunder-Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Wikinger-Burger, Rettich, Dunkelbier-Dip, Wedges

DESSERT
Skandinavisches Silvia-Törtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Matjes-Schlemmerschnitte

Sesam-Glasnudelsuppe

Burgunder-Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Skandinavisches Silvia-Törtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Weintrauben mit Zimtsabayon

Spinatcremesuppe mit Zitrone

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint-Maure-Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

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