



### ABENDESSEN

**Dienstag, 23. Juni 2026**  
**Honningsvåg / Norwegen**

### VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari-Orange

Blue-Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

### SALAT

Gemischter Salat mit Dill-Ei-Dressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Käsecremesuppe mit Backpflaumen

### HAUPTGERICHTE

„Fjord Fisher’s Fry“

Kabeljaufilet im Aquavit-Backteig mit Kräuteressig-Mayo,  
nordischem Krautsalat und Pommes Frites

Schweinefilet im Schinkenspeck

Mixed-Pickles-Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

Spaghetti „Scandic Dream“

Lauch-Weißweinsauce, Lachs, Blattspinat, Bergkäse

### DESSERTS

Marillen-Crêpe mit Eierlikörcreme und Kaffee-Eis

Honig-Panna Cotta, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint-Maure, Brie de France, Cassis-Balsamico, Focaccia



### GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Estragon-Senf-Dip, Brotauswahl

### UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blue-Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

„Fjord Fisher’s Fry“

Kabeljaufilet im Aquavit-Backteig mit Kräuteressig-Mayo,  
nordischem Krautsalat und Pommes Frites

Marillen-Crêpe mit Eierlikörcreme und Kaffee-Eis

### VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Dill-Ei-Dressing

Käsecremesuppe mit Backpflaumen

Grüne Topfen-Kroketten, Kachumber-Salat, Tandoori-Dip

Honig-Panna Cotta, Himbeerkompott, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

2024 Diel de Diel Q.b.A Cuvée

Schlossgut Diel  
Nahe / Deutschland  
0,75 l 31,00 €

2022 Ursprung Q.b.A.

Weingut Markus Schneider  
Pfalz / Deutschland  
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*