



MITTAGESSEN
Dienstag, 23. Juni 2026
Honningsvåg / Norwegen

VORSPEISEN
Ziegen-Frischkäse Crostini mit Pflaumen

Pulled-Pork Wrap mit BBQ-Dip

SALAT
Fenchel-Mandarinensalat

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernod-Sauce, Gemüseallerlei, Kartoffeln de Provence

Truthahn-Saltimbocca Romana
Tomatensauce, Romanesco, Safran-Kräuterrisotto

Madeira-Kalbszunge
mit glasiertem Möhrchen-Erbsengemüse und Polenta

DESSERT
Kakaocreme mit Krokant-Cracker und Brombeeren

Kirscheneiscreme, Brandy-Kirschen, Schokostreusel, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran-Aioli, Camembert-Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Pulled-Pork Wrap mit BBQ-Dip

Soljanka mit saurer Sahne

Truthahn Saltimbocca Romana
Tomatensauce, Romanesco, Safran-Kräuterrisotto

Kakaocreme mit Krokant-Cracker und Brombeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Ziegen-Frischkäse Crostini mit Pflaumen

Zitronengras-Nudelsuppe

Paprika-Süßkartoffel-Bratling, Kichererbsen-Sauce, Waldpilze

Kirscheneiscreme, Brandy-Kirschen, Schokostreusel, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chenin Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,25 l 8,00 €

2024 Kaleidoscope, 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*