



 NORWEGISCHES ABENDESSEN

Mittwoch, 24. Juni 2026

Alta / Norwegen

 VORSPEISEN

Shrimps-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Rentier-Blätterteigstrudel
warmer Lauch-Rosinensalat, Preiselbeer-Gelee

 SALAT

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

 SUPPEN

Fischconsommé mit Fenchelklösschen

Zwiebelcremesuppe

 HAUPTGERICHTE

Tromsø-Fjordlachsfilet
Senfsauce, junger Blattspinat, Butterkartoffeln

Elchragout „Gudbrandsdalen“
Waldbeersauce, Speckpilze, Rotkohl, Krokette

Dörrobst-Schweinenacken
Honig-Biersauce, grüne Erbsen, Kürbispüree

 DESSERTS

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott
Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

Frische Früchte

Käsepraline, Pflaumensenf, Knäckebrot



 GEDECK

Butter, Schinkencreme, Dillquark, Brotauswahl

 **UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**
Shrimps-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Fischconsommé mit Fenchelklösschen

Elchragout „Gudbrandsdalen“
Waldbeeren Sauce, Speckpilze, Rotkohl, Krokette

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikör-Vanillesahne

 VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

Zwiebelcremesuppe

Kartoffel-Pilzgratin mit Birnen-Petersiliensalat

Marzipan-Auflauf mit Aprikosenkompott

 WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling, trocken
Mis en bouteille par F.E. Trimbach,
Ribeauvillé, Elsass, 13% Vol.
0,75 l 30,50 €

2021 Corte Giara
Amarone della Valpolicella
Weingut Allegrini, La Groletta, 15% Vol.
0,75 l 35,00 €

Probieren Sie unsere norwegischen Biere – auch alkoholfrei – sowie ausgewählte Spirituosen der Bivrost Aurora Spirit Distillery, der nördlichsten Destillerie der Welt



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin