



MITTAGESSEN
Mittwoch, 24. Juni 2026
Alta / Norwegen

VORSPEISEN
Mandarinencocktail

Gebackene Miesmuscheln mit Safran-Aioli

SALAT
Paprikasalat mit roten Zwiebeln

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerhechtfilet
Sambal-Limonensauce, Wok-Gemüse, Klebreis

Krosse Spanferkelkeule
Weizenbiersauce, Sauerkraut, Semmelknödel-Muffin

Geröstete Kalbsleberstreifen
Schalotten-Sahnesauce, gegrillte Apfelscheiben, Selleriepüree

DESSERT
Skandinavisches Silvia-Törtchen

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Sweet-Chili-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebackene Miesmuscheln mit Safran-Aioli

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet
Sambal-Limonensauce, Wok-Gemüse, Klebreis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ
Paprikasalat mit roten Zwiebeln

Spinatcremesuppe mit Croutons

Wirsing-Crêpe
Skyr-Quark-Crème, Kräuter-Möhrchen, Walnüsse

Skandinavisches Silvia-Törtchen

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

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