



ABENDESSEN
Donnerstag, 25. Juni 2026
Svolvær / Norwegen

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes-Sticks
mit Pak-Choy-Wakame-Salat und Soja-Remoulade

Gebackene Blutwurst-Praline mit Thymian-Apfel-Chutney

SALAT
Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratene Fisch-Combo
Zitrus-Gewürzsauce, Avocado-Salsa, Couscous-Knusperrolle

Geschmorte Ochsenbacke
Wildkräutersauce, Speck-Bohnen, Kartoffeltaler

„Pasta di Foresta“
Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS
Churros-Ring mit Rum-Rosinen-Eis und Nougat

Baileys Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Johannisbeeren, Körner-Cracker



GEDECK
Butter, Sesam-Ingwer-Dip, BBQ-Ranch-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Surimi-Cornflakes-Sticks
mit Pak-Choy-Wakame-Salat und Soja-Remoulade

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Geschmorte Ochsenbacke
Wildkräutersauce, Speck-Bohnen, Kartoffeltaler

Churros-Ring mit Rum-Rosinen-Eis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ
Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Polenta-Gemüsecremesuppe

Marie's Flammkuchen
Weißwein-Feigen, Camembert, Rucola, Traubenkern-Essig

Baileys Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 UNEXPECTED Riesling, Q.b.A, trocken
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland
0,75 l 37,80 €

2019 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland
0,75 l 38,90 €

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