



MITTAGESSEN
Donnerstag, 25. Juni 2026
Svolvær / Norwegen

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella-Smoothie

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT
Rettichsalat mit Rotwein-Dressing

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ -Nudelsuppe

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Schellfischfilet
Muschel-Gemüseragout, krosser Speck, Salzkartoffeln

Rinderschmorbraten
Pilzsauce, Rahm-Wirsing, Kartoffelgratin

Schweinefleisch-Gyros
mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERT
Schokoladenpudding mit Keks

Birnenstrudel mit Vanilleeis

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze-Oliven-Crema, Karotten-Hummus, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Indonesische „Bihun“ -Nudelsuppe

Rinderschmorbraten
Pilzsauce, Rahm-Wirsing, Kartoffelgratin

Birnenstrudel mit Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

Buffalo-Blumenkohl-Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Château Mazetier
Saint-André-du-Bois
Côtes de Bordeaux / Frankreich
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