



ABENDESSEN
Freitag, 26. Juni 2026
Brønnøysund / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt
Kürbis-Bergsalami-Tarte mit Blaubeeren & Hirtenkäse

SALAT

Karottensalat mit Kirsch-Dressing und Leinsamen

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel
Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano-Schinken
Gazpacho-Creme, Fetakäse, Kräuter-Risotto
Entenbrust à l'Orange
Grand-Marnier-Sauce, Rosenkohl, Kartoffel-Nussbällchen
Schweinefilet am Stück gebraten
Pfefferrahmsauce, Thymian-Letscho, Schupfnudeln

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis
Tilslørte Julepike
Apfelkompott mit Lebkuchen-Cookies und Vanillecreme
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Crème de Ratatouille, Zucchini-Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Kürbis-Bergsalami-Tarte mit Blaubeeren & Hirtenkäse

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Entenbrust à l'Orange
Grand-Marnier-Sauce, Rosenkohl, Kartoffel-Nussbällchen

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Karottensalat mit Kirsch-Dressing und Leinsamen

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Gerösteter Limetten-Blumenkohl mit Klebreis

Tilslørte Julepike
Apfelkompott mit Lebkuchen-Cookies und Vanillecreme

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc Cellar Selection
Weingut Sileni
Marlborough / Neuseeland
0,75l 25,20 €

2023 Malbec Aruma, trocken
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien
0,75 l 25,00 €

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