



MITTAGESSEN
Freitag, 26. Juni 2026
Brønnøysund / Norwegen

VORSPEISEN
Rollmops-Rote Bete Tatar

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT
Graupensalat mit Walnuss Vinaigrette

SUPPEN
Norwegische Fleischklößchensuppe

Sauerkrautsuppe mit geräuchertem Paprika

HAUPTGERICHTE
Dorsch aus dem Ofen
Weißweinsauce, Zwiebel-Fenchel Confit, Erbsencreme

„Marie’s Chicken-Brioche-Burger“
Knusper-Hähnchenbrust, Trüffel-Worcestershire-Mayonnaise,
Rotkohl-Mandarinen-Salat, Pommes

Rot geschmorter Schweinenacken
in süßer Sojasauce mit Wok-Gemüse und Sesam-Bratreis

DESSERT
Stachelbeer-Schmandkuchen

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Rollmops-Rote-Bete-Tatar

Norwegische Fleischklößchensuppe

„Marie’s Chicken-Brioche-Burger“
Knusper-Hähnchenbrust, Trüffel-Worcestershire-Mayonnaise,
Rotkohl-Mandarinen-Salat, Pommes

Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ
Graupensalat mit Walnuss-Vinaigrette

Sauerkrautsuppe mit geräuchertem Paprika

Linguine mit Roter Paprikasauce und Ziegenkäsecreme

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spanien
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*