



ABENDESSEN
Samstag, 27. Juni 2026
Åndalsnes / Norwegen

VORSPEISEN
Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato

SALAT
Zucchini-Birnen-Salat mit Kürbiskernen

SUPPEN
Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik-Barschfilet
Ananas-Sambalsauce, Grünkohl, Sesam-Calrose-Reis

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Tagliatelle la Divina“
Gemüse-Sugo, gebratene Hähnchenleber, Parmesan

DESSERTS
Brombeer-Mousse, Joghurt-Honig-Eis, weiße Schokolade

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK
Butter, Pommery-Senfbutter, Florentina-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Brombeer-Mousse, Joghurt-Honig-Eis, weiße Schokolade

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchini-Birnen-Salat mit Kürbiskernen

Knoblauchcremesuppe

Tofu-Käse-Schnitzel
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Wiener Gemischter Satz Nussberg
Weingut Wieninger
Wien 21. Bezirk / Österreich
0,75 l 41,00 €

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhôneetal / Frankreich
0,75 l 37,80 €

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