



MITTAGESSEN
Sonntag, 28. Juni 2026
Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT
Weißkohl mit Ei-Vinaigrette

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Gelbe Linsensuppe

HAUPTGERICHTE
Matjes „Hausfrauenart“
mit Kohlrabi und Speck-Bratkartoffeln

Truthahn-Geschnetzeltes
Champignonsauce, Estragon-Gemüse, gelber Reis

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour-Cream

DESSERT
Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Grüne-Oliven-Tapenade, Schinken-Schmand, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Truthahn-Geschnetzeltes
Champignonsauce, Estragon-Gemüse, gelber Reis

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Scharfer Thai-Glasnudelsalat

Gelbe Linsensuppe

Blumenkohl-Fusilli mit Paprikaschoten und Jalapeño-Käsesauce

Grießflammerie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,25 l 8,00 €

2025 Rosé Pinotage, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,25 l 8,00 €

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