



ABENDESSEN
Montag, 29. Juni 2026
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Sushi- und Sashimi-Variation

Ziegenkäsepraline mit Birnen-Lauch-Stipp und Knäckebrot

SALAT
Couscous-Melonensalat mit Pesto

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratener blauer Seehecht
Limetten-Gewürzsauce, Gemüse, Bratreis

Englisches Roastbeef
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Fusilli-Pasta & Kabeljau
Safran-Zitronensauce, Mozzarella, Spinat, Kirschtomaten

DESSERTS
Walnuss-Muffin, Granny-Smith-Apfel, Ahornsirup-Chantilly

Marakuja-Mascarpone-Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Préféré de Tradition, Trauben, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta-Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Sushi- und Sashimi-Variation

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Englisches Roastbeef
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Walnuss-Muffin, Granny-Smith-Apfel, Ahornsirup-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Ziegenkäsepraline mit Birnen-Lauch-Stipp und Knäckebrot

Spargelcremesuppe

Kürbis-Gnocchi mit Kräutersauce und Körnern

Marakuja-Mascarpone-Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc, Sancerre
Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich
0,75 l 35,70 €

2022 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €

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