



MITTAGESSEN
Montag, 29. Juni 2026
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Aprikosen-Kokos-Shake

Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

SALAT
Kidneybohnen-Salat mit Koriander-Vinaigrette

SUPPEN
Vietnamesische Hühner-Pho-Suppe

Skandinavische Blaubeersuppe mit Schmand

HAUPTGERICHTE
Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

„Königsberger Klopse“
Kalbfleisch-Hackbällchen in Kapernsauce
mit Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“
Grillspieß mit Gewürzbutter, Caponata und Ciabatta

DESSERT
Vanillepudding mit Himbeeren

Eiscreme, Creamy Peanuts, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Eiscreme, Creamy Peanuts, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Aprikosen-Kokos-Shake

Skandinavische Blaubeersuppe mit Schmand

Pasta-Gemüseauflauf mit Hirtenkäse und cremiger Tomatensauce

Vanillepudding mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

2024 Kaleidoscope, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch, Südafrika
0,25l 8,00 €

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