



ABENDESSEN
Freitag, 03. Juli 2026
Florø / Norwegen

VORSPEISEN

Ziegenfrischkäsecreme mit Roter Bete und Trauben

Knusper-Fischbällchen, Erbsencreme, Essig-Zwiebeln

SALAT

Zucchini-Apfelsalat mit Dill-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Senf-Honigsuppe mit Brot-Chip

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Kingklip-Filet
Holundersauce, Birne, Romanesco, Kapern-Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Cassis-Krokette

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

DESSERTS

Nordische Waldbeerenschnitte mit Mandel-Baiser

Dinkelflocken-Brombeer-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Crème de Ratatouille, Zucchini-Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Knusper-Fischbällchen, Erbsencreme, Essig-Zwiebeln

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

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

Nordische Waldbeerenschnitte mit Mandel-Baiser

VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini-Apfelsalat mit Dill-Dressing

Senf-Honigsuppe mit Brot-Chip

Maries Flammkuchen
Weißwein-Feigen, Camembert, Rucola, Traubenkern-Essig

Dinkelflocken-Brombeer-Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chenin Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 24,00 €

2024 Kaleidoscope, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 24,00 €

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