



MITTAGESSEN
Freitag, 03. Juli 2026
Florø / Norwegen

VORSPEISEN
Blaubeer-Joghurt-Smoothie

Chili-Limonen-Hähnchenbrust mit Avocado-Tacos

SALAT
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Eierflocken

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik-Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Cornflakes-Käse-Putenrolle
Sauce Tatare, Fenchel-Grapefruit-Chutney, Wedges

Skandinavischer Kalbsfleischstrudel
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

DESSERT
Skandinavischer Sommer-Boller mit Beeren

Birne Helene
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabbiata-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Chili-Limonen-Hähnchenbrust mit Avocado-Tacos

Kraftbrühe mit Eierflocken

Atlantik-Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Skandinavischer Sommer-Boller mit Beeren

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguine „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Birne Helene

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €

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