



ABENDESSEN
Samstag, 04. Juli 2026
Åndalsnes / Norwegen

VORSPEISEN

Kaninchen-Pistazienrolle, Radieschen, Karottencreme

Shrimps-Smørrebrød

SALAT

Kürbissalat mit Leinsamen-Cracker

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Meerrettichremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Rotbarschfilet
Limettensauce, grüne Bohnen, Linsentaler

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato-Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

„Fjord Eisbecher“
Gemischtes Eis, Preiselbeer-Kompott, Blue Curacao, Schlagsahne

„Kvæfjord Cake“
Vanille-Crème-Tarte mit Mandeln & Meringue

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Curry-Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Shrimps-Smørrebrød

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

„Kvæfjord Cake“
Vanille-Crème-Tarte mit Mandeln & Meringue

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Leinsamen Cracker

Meerrettichcremesuppe

Waldpilz-Kartoffelstrudel
Kräuter-Schmand, gebratener Spargel, Heta Nötter Nuss Mix

„Fjord Eisbecher“
Gemischtes Eis, Preiselbeer-Kompott, Blue Curacao, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay, Koonunga Hill
Weingut Penfolds Koonunga Hill
Südaustralien
0,75l 25,20 €

2023 Cabernet Sauvignon, Koonunga Hill
Weingut Penfolds Koonunga Hill
Südaustralien
0,75l 25,20 €

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