



MITTAGESSEN
Samstag, 04. Juli 2026
Molde / Norwegen

VORSPEISEN

Aprikosen mit Hirtenkäse und Pinienkernen

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT

Gemischter Salat mit Preiselbeer-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Trockenobst-Hackbällchen

Nordische Lauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Saithefilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

„Lammegryte“

Norwegisches Lammragout mit Weißkohl, Apfelscheibe
und Karamell-Kartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

DESSERT

Schokoladen-Früchtebrot mit Pistaziencreme

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuterquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Trockenobst-Hackbällchen

„Lammegryte“

Norwegisches Lammragout mit Weißkohl, Apfelscheibe
und Karamell-Kartoffeln

Schokoladen-Früchtebrot mit Pistaziencreme

VEGETARISCHES MENÜ

Aprikosen mit Hirtenkäse und Pinienkernen

Nordische Lauchcremesuppe

Ofen-Süßkartoffel
mit gebackenen Kichererbsen, Minzjoghurt und Granatapfel

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spanien
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*