



ABENDESSEN
Sonntag, 05. Juli 2026
Ålesund / Norwegen

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Ahornsirup-Entenbrust
Portwein-Schalotten, gebratener Radicchio, Orange

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambus-Kokossuppe mit Nudeln

HAUPTGERICHTE

Atlantik Buntbarschfilet
Safransauce, Sweet Chili Gemüse, weiße Bohnencreme

Roastbeef von der Rinderhüfte
grüne Pfefferkornsauce, Speck-Kusper, Rosenkohl, Kartoffelauflauf

Caprese-Hähnchenbrust
Walnuss Pesto, Ofengemüse, Kräuter Gnocchi

DESSERTS

„Norwegische Prinzentarta“
Sahne-Marzipan-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon
Cassis-Panna-Cotta, Joghurt-Honig-Eis, weiße Schokolade
Frisch geschnittenes Obst

Geschmolzener Limburger mit Zwieback und Pflaumen



GEDECK

Butter, Chimichurri-Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Ahornsirup-Entenbrust
Portwein-Schalotten, gebratener Radicchio, Orange

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Roastbeef von der Rinderhüfte
grüne Pfefferkornsauce, Speck-Kusper, Rosenkohl, Kartoffelauflauf

„Norwegische Prinzentarta“
Sahne-Marzipan-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Bambus-Kokossuppe mit Nudeln

Vollkorn-Smørrebrød
Rauch-Karotten, Schmor-Feigen, Kräutercreme

Cassis-Panna-Cotta, Joghurt-Honig-Eis, weiße Schokolade

WEINEMPFEHLUNG

2024 St. Andreasberg Riesling, QbA, trocken	2023 Spätburgunder, QbA, feinfruchtig
Weingut Schloss Ortenberg,	Weingut Schloss Ortenberg,
Baden, 12% Vol.	Baden, 12.5% Vol.
0,75l 37,80 €	0,75l 27,50 €

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