



MITTAGESSEN
Sonntag, 05. Juli 2026
Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäseröllchen mit Ei

SALAT
Kartoffelsalat mit Erbsen und Rettich

SUPPEN
Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Currysuppe mit Apfel

HAUPTGERICHTE
Scandic Fisch & Meeresfrüchte Eintopf
mit Meerrettich-Dill-Schmand und Roggen-Knäckebrot

„Filipino Pork Adobo“
Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

Norwegisches Labskaus
Rinderschmorbraten, Kartoffel-Rote Bete-Stampf, Spiegelei

DESSERT
Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Fjord Trollkrem mit Erdbeereis

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chimichurri-Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Schinken-Frischkäseröllchen mit Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Scandic Fisch & Meeresfrüchte Eintopf
mit Meerrettich-Dill-Schmand und Roggen-Knäckebrot

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragondressing

Currysuppe mit Apfel

„Pasta Quattro Formaggio“
Rigatoni mit 4-Käsesauce und Basilikumgemüse

Fjord Trollkrem mit Erdbeereis

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée,
Herxheim, trocken
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Feinherb,
Herxheim, trocken
Pfalz / Deutschland
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*