



ABENDESSEN
Montag, 06. Juli 2026
Nordfjordeid / Norwegen

VORSPEISEN
Sushi & Sashimi Variation

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT
Eisbergsalat mit Scandic-Remoulade und Pickles

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake-Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Kapernsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Pasta & Scampi“
Gnocchi und Scampi in cremiger Peperoncinisauce
mit Knoblauch-Chips und Zitronengemüse

DESSERTS
Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Teriyaki-Dip, Bruschetta-Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Sushi & Sashimi Variation

Kraftbrühe mit Grießnocken

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Eisbergsalat mit Scandic-Remoulade und Pickles

Shiitake-Pilzcremesuppe

Tofu-Käse-Schnitzel
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75 l 27,30 €

2023 Chianti DOCG, trocken
Weingut Castello
di Querceto, Toskana,
0,75 l 27,30 €

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