



MITTAGESSEN
Montag, 06. Juli 2026
Nordfjordeid / Norwegen

VORSPEISEN
Weintrauben mit Zimtsabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT
Weißkohlsalat mit Ei-Vinaigrette

SUPPEN
Norwegische Fleischklößchen Suppe

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratener Nordsee-Rotbarsch
Shrimps-Estragonsauce, Buttergemüse, Kartoffeln

„Skandinavisches „Kalops“
Rindergulasch, Schmor-Karotten, Pinienkerne und Kartoffelbrot

„Aus der Mannschaftsküche“
Kasseler Nacken mit Rahmspinat und Bratkartoffeln

DESSERT
Schmandtörtchen mit Stachelbeergelee

Gemischtes Eis, Früchte, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Matjes Schlemmerschnitte

Norwegische Fleischklößchen Suppe

„Skandinavisches Kalops“
Rindergulasch, Schmor-Karotten, Pinienkerne und Kartoffelbrot

Schmandtörtchen mit Stachelbeergelee

VEGETARISCHES MENÜ
Weintrauben mit Zimtsabayon

Weißer Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Früchte, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,25 l 8,00 €

2024 Kaleidoscope, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch, Südafrika
0,25 l 8,00 €

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