



ABENDESSEN
Dienstag, 07. Juli 2026
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Südnorwegische Räuchermakrele
Kohlrabisalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Gebackene Blutwurstpraline mit Thymian-Blaubeer-Chutney

SALAT

Blumenkohl-Erdnuss-Salat mit Granatapfel-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Rotkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Fjord Fisher’s Fry“
Kabeljaufilet im Aquavit-Backteig mit Kräuteressig-Mayo
nordischem Krautsalat und Pommes frites

Schweinefilet im Speckmantel
Mixed-Pickles-Sauce, Speckgemüse, Mandelkroketten

Geschmorte Ochsenbacke
Wildkräutersauce, grüne Bohnen, Polentataler

DESSERTS

Spritzgebäck mit Nougat und Kirscheneis

Robertas Lieblings-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Paprikacreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackene Blutwurstpraline mit Thymian-Blaubeer-Chutney

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Fjord Fisher’s Fry“

Kabeljaufilet im Aquavit-Backteig mit Kräuteressig-Mayo
nordischem Krautsalat und Pommes frites

Spritzgebäck mit Nougat und Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ

Blumenkohl-Erdnuss-Salat mit Granatapfel-Dressing

Rotkohlcremesuppe

„Pasta Aglio e Olio“

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Robertas Lieblings-Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2024 Diel de Diel Q.b.A Cuvée
Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75 l 31,00 €

2022 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
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*