



MITTAGESSEN
Dienstag, 07. Juli 2026
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Zungensalat mit Pommery-Senfcreme

SALAT
Gemischter Salat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Spinat, provenzalischer Reis

Geschmorte Roulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Wikinger-Burger, Rettich, Dunkelbier-Honig-Dip, Wedges

DESSERT
Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran-Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Zungensalat mit Pommery-Senfcreme

Soljanka mit saurer Sahne

Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Spinat, provenzalischer Reis

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Mini-Mozzarella

Zitronengras-Nudelsuppe

Dinkelflocken-Käse-Bratling mit Sambal-Karotten, Sesam-Sauerrahm Dip

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
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*