



ABENDESSEN
Samstag, 25. Juli 2026
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Surimi-Jakobsmuschel-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Rentier-Blätterteigstrudel
warmer Lauch-Rosinensalat, Preiselbeer-Gelee

SALAT

Zucchini-Apfelsalat mit Estragon-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit grünen Pfannkuchenstreifen

Norwegische Senf-Honigsuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip-Filet
Holundersauce, Birne, Romanesco, Kapern-Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Fusilli-Pasta & Tafelspitz
Safran-Zitronensauce, Mozzarella, Spinat, Tomatenkompott

DESSERTS

Aperol-Tiramisu, Tres-Leches-Sauce, Vanilleeis

Dinkelflocken-Brombeer-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Teriyaki-Dip, Bruschetta-Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Surimi-Jakobsmuschel-Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Kraftbrühe mit grünen Pfannkuchenstreifen

Fusilli-Pasta & Tafelspitz
Safran-Zitronensauce, Mozzarella, Spinat, Tomatenkompott

Aperol-Tiramisu, Tres-Leches-Sauce, Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini-Apfelsalat mit Estragon-Dressing

Norwegische Senf-Honigsuppe

Marie's Flammkuchen
Weißweifeigen, Camembert, Rucola, Saba-Balsamico

Dinkelflocken-Brombeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay, Koonunga Hill
Weingut Penfolds Koonunga Hill
Südastralien
0,75 l 25,20 €

2023 Cabernet Sauvignon, Koonunga Hill
Weingut Penfolds Koonunga Hill
Südastralien
0,75 l 25,20 €

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