



MITTAGESSEN
Samstag, 25. Juli 2026
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Fruchtiger Joghurt-Smoothie mit Agavensirup

Chili-Limetten-Hähnchenbrust mit Pringles-Chips

SALAT

Chinakohl mit Sprossen und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierflocken

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik-Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Cornflakes-Käse-Putenrolle
Sauce Tatare, Fenchel-Grapefruit-Salat, Wedges

Norwegischer Fleischstrudel
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

DESSERT

Skandinavischer Sommer-Boller mit Beeren

Birne Helene

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Chili-Limetten-Hähnchenbrust mit Pringles-Chips

Kraftbrühe mit Eierflocken

Atlantik-Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Skandinavischer Sommer-Boller mit Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtiger Joghurt-Smoothie mit Agavensirup

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Birne Helene

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Château Mazetier
Saint-André-du-Bois
Côtes de Bordeaux / Frankreich
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