



ABENDESSEN
Sonntag, 26. Juli 2026
Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN

Lachs-Rote-Bete-Tatar, Meerrettich-Creme, Apfel

Kaninchen-Pistazienrolle, Karottencreme, Cracker

SALAT

Kürbis-Radieschensalat mit Leinsamen-Cracker

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Rotbarschfilet

Limettensauce, grüne Bohnen, Linsentaler

Rentierragout „Gudbrandsdalen“

Stachelbeeren, Karamell-Braunkäse, Rotkohl, Kartoffelbällchen

„Cannelloni Chili con Carne“

Frischkäsesauce, Pico de Gallo-Salsa, Guacamole

DESSERTS

Troll Vanillecreme-Tarte mit Mandeln & Meringue

Robertas Rote-Grütze-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Fruchtsenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Sriracha-Chili-Dip, Grecco Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Lachs-Rote-Bete-Tatar, Meerrettich-Creme, Apfel

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Rentierragout „Gudbrandsdalen“

Stachelbeeren, Karamell-Braunkäse, Rotkohl, Kartoffelbällchen

Robertas Rote-Grütze-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbis-Radieschensalat mit Leinsamen-Cracker

Tomatencremesuppe

Waldpilz-Kartoffelstrudel

Kräuter-Schmand, gebratener Spargel, Heta Nötter Nuss-Mix

Troll Vanillecreme-Tarte mit Mandeln & Meringue

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling, Q.b.A.

Weingut Rings GbR

Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,90 €

2022 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75 l 33,60 €

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