



MITTAGESSEN
Sonntag, 26. Juli 2026
Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN

Aprikosen mit Hirtenkäse und Haferflocken-Granola

Blutwurst-Knäckebrot-Happen

SALAT

Gemischter Salat mit Beeren-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Nudeln

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Saithe-Filet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Petersilienreis

„Norwegische Kjøttkaker“

Gebackene Fleischbällchen in Champignonsauce mit Preiselbeeren
Rosenkohl und Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Erbsen-Gemüse-Eintopf mit Kasseler und Landjäger

DESSERT

Nougat-Früchtebrot mit Pistaziencreme

Gemischtes Eis, Blaubeeren, Heidesand, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran-Aioli, Camembert-Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Knäckebrot-Happen

Kraftbrühe mit Nudeln

„Norwegische Kjøttkaker“

Gebackene Fleischbällchen in Champignonsauce mit Preiselbeeren
Rosenkohl und Kartoffelpüree

Nougat-Früchtebrot mit Pistaziencreme

VEGETARISCHES MENÜ

Aprikosen mit Hirtenkäse und Haferflocken-Granola

Selleriecremesuppe

Ofen-Süßkartoffel
gebackene Kichererbsen, Minze-Joghurt, Granatapfel

Gemischtes Eis, Blaubeeren, Heidesand, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spanien
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*