



**ABENDESSEN**  
**Montag, 27. Juli 2026**  
**Åndalsnes / Norwegen**

**VORSPEISEN**

Wassermelone mit Hirtenkäse, Johannisbeeren und Pinienkernen

Vitello-Tonnato-Cocktail

**SALAT**

Blattsalate mit Orange und Rotwein-Dressing

**SUPPEN**

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambus-Kokossuppe mit Nudeln

**HAUPTGERICHTE**

Gebratener Butterfisch

Ingwer-Sauce, Teriyaki-Pok Choi, Couscous-Sommerrolle

FRITZ BURGER (ohne Deckel)

100% Rindfleisch, Mountain-Jack-Käsesauce, Pancetta-Speck,  
Zwiebel-Karamell, Krautsalat, Pommes

Caprese-Hähnchenbrust

Walnuss-Pesto, Ofengemüse, Kräuter-Gnocchi

**DESSERTS**

Crêpe Suzette & Vanilleeiscreme

Dunkles Schokoladeneis, Eierlikör, Schokoraspeln, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Geschmolzener Limburger mit Zwieback und Pflaumen



**GEDECK**

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Vitello-Tonnato-Cocktail

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

FRITZ BURGER (ohne Deckel)

100% Rindfleisch, Mountain-Jack-Käsesauce, Pancetta-Speck,  
Zwiebel-Karamell, Krautsalat, Pommes

Crêpe Suzette & Vanilleeiscreme

**VEGETARISCHES MENÜ**

Wassermelone mit Hirtenkäse, Johannisbeeren und Pinienkernen

Bambus-Kokossuppe mit Nudeln

Vollkorn-Smørrebrød

Rauchkarotten, Schmor-Feigen, Kräutercreme

Dunkles Schokoladeneis, Eierlikör, Schokoraspeln, Schlagsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Müller-Thurgau, Q.b.A., trocken

Weingut Sommerach

Franken / Deutschland

0,75 l 25,80 €

2023 Malbec Aruma, trocken

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien

0,75 l 25,00 €

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