



MITTAGESSEN
Montag, 27. Juli 2026
Åndalsnes / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Gebackenes Mettbällchen mit Kartoffel-Rettich Salat

SALAT

Eisbergsalat mit Scandic-Remoulade und Pickles

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Shiitake Pilzsuppe mit Sesam Croutons

HAUPTGERICHTE

„Norwegische Bouillabaisse”

Fisch, Muscheln und Shrimps im Dill-Weisswein-Sahnesud
mit Meerrettich-Aioli und Haferflockenbrot

Chef´s Zwiebelrostbraten

Rotweinsauce, Röstzwiebel, grüne Bohnen, Butterspätzle

Getrüffelt Geflügelfrikassee

Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, gelber Linsenreis

DESSERT

Brombeer Mousse, Joghurt-Honig Eis, weiße Schokolade

Nicht Birne Helene, sondern Birne Roberta

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackenes Mettbällchen mit Kartoffel-Rettich Salat

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

„Norwegische Bouillabaisse”

Fisch, Muscheln und Shrimps im Dill-Weisswein-Sahnesud
mit Meerrettich-Aioli und Haferflockenbrot

Nicht Birne Helene, sondern Birne Roberta

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Scandic-Remoulade und Pickles

Shiitake Pilzsuppe mit Sesam Croutons

„Pasta Quattro Formaggio”

Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Brombeer Mousse, Joghurt-Honig Eis, weiße Schokolade

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée, Herxheim,
trocken
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Feinherb, Herxheim,trocken
Pfalz / Deutschland
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*