



ABENDESSEN
Dienstag, 28. Juli 2026
Sandane / Norwegen

VORSPEISEN

Sushi & Sashimi Variation mit Ketjap Manis-Mayo

Blue-Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Fenchel-Mango-Salat mit Graupen und Minz-Joghurt-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Dijon-Senf-Kapernsauce, Pancetta-Bohnen, rote Kartoffelkugeln

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Rigatoni Quattro Formaggio“

4-Käse-Sauce, Kaninchen-Hackbällchen, Auberginen, getrocknete Tomaten

DESSERTS

„Sommlauer Nockerl“ nicht fragen, sondern einfach probieren ...

Bananeneis, Bananen-Rum-Karamell, Cookies, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Ras el Hanout-Hummus, BBQ-Ranch-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blue-Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Sommlauer Nockerl“ nicht fragen, sondern einfach probieren ...

VEGETARISCHES MENÜ

Fenchel-Mango-Salat mit Graupen und Minz-Joghurt-Dressing

Weißer Spargelcremesuppe

Fleischloses Schnitzel

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Bananeneis, Bananen-Rum-Karamell, Cookies, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Q.b.A Cuvée

Schlossgut Diel

Nahe / Deutschland

0,75 l 31,00 €

2022 Ursprung Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,30 €

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