



MITTAGESSEN
Dienstag, 28. Juli 2026
Sandane / Norwegen

VORSPEISEN
Pflaumen-Cocktail mit Walnuss-Pistazien-Pesto

Matjes-Schlemmerschnitte

SALAT
Blattsalat mit gepickelter Vinaigrette

SUPPEN
Kraftbrühe mit Quinoa-Schöberl

Sauerkrautsuppe mit geräuchertem Paprika

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Nordsee-Rotbarsch
Estragon-Buttersauce, Gemüse Allerlei, Kartoffelcreme

Asia-Putenbrust-Souvlaki
Shiitake-Pilz-Sojasauce, Sesamgemüse, gebratener Reis

„Pasta Frutti di Mare“
Gnocchi und Meeresfrüchte in cremiger Pepperoncini-Sauce
mit Knoblauch-Chips und Zitronengemüse

DESSERT
Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven-Crema, Sesam-Ingwer-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Matjes-Schlemmerschnitte

Kraftbrühe mit Quinoa-Schöberl

Gebratenes Nordsee-Rotbarsch
Estragon-Buttersauce, Gemüse Allerlei, Kartoffelcreme

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Pflaumen-Cocktail mit Walnuss-Pistazien-Pesto

Sauerkrautsuppe mit geräuchertem Paprika

Haferflocken-Käse-Bratling, Sambal-Karotten, Sesam-Sauerrahm-Dip

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
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*