



**ABENDESSEN**  
**Mittwoch, 29. Juli 2026**  
**Rosendal / Norwegen**

**VORSPEISEN**  
Shrimps-Cocktail & Toast

Pistazien-Ziegenkäsepraline mit Thymian-Beerenkompott

**SALAT**  
Selleriesalat mit Pekannüssen und Aprikosen

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Nordmann Gemüsesuppe mit Pumpernickel

**HAUPTGERICHTE**  
Kabeljaufilet im Aquavit-Backteig  
mit Kräuteressig-Mayo, Krautsalat und Pommes Frites

Schweinefilet im Schinkenspeck  
Mixed-Pickles-Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

Vitello-Tonnato Lasagne  
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

**DESSERTS**  
Spritzegebäck mit Nougat und Kirscheneis

Robertas Lieblings-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



**GEDECK**  
Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini-Tzatziki, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Shrimps-Cocktail & Toast

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Schweinefilet im Schinkenspeck  
Mixed-Pickles-Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

Robertas Lieblings-Eisbecher

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Selleriesalat mit Pekannüssen und Aprikosen

Nordmann Gemüsesuppe mit Pumpernickel

„Pasta Aglio e Olio“  
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Spritzegebäck mit Nougat und Kirscheneis

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 Elsässer Riesling, trocken  
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach,  
Ribeauvillé, Elsass, 13% Vol.  
0,75 l 30,50 €

2023 Château Beaujolais Villages AOC  
Weingut Laboure, à Nuits-Saint-Georges  
Côte d'Or / Frankreich  
0,75 l 35,90 €

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