



ABENDESSEN
Mittwoch 19. August 2026
Arendal / Norwegen

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Campari-Orange

Garnelen-Knuspertasche, Kaviarsauce, Erbsencreme

SALAT
Gemischter Salat, Matcha-Dressing, Dinkelflocken-Granola

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Cremige Senf-Honigsuppe mit Brotchip

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Wolfsbarschfilet
Spinat-Ricotta-Sauce, Ratatouille, Kräuter-Gnocchi

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Spaghetti Carbonara “French Style”
mit Baguette-Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne

DESSERTS
Troll-Land-Sahne-Marzipan-Törtchen mit Beeren

Apfelkompott mit Lebkuchen-Cookies und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Préféré de Tradition, Birnensenf, Cracker



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

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Garnelen-Knuspertasche, Kaviarsauce, Erbsencreme

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Troll Land Sahne-Marzipan Törtchen mit Beeren

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat, Matcha-Dressing, Dinkelflocken-Granola

Cremige Senf-Honigsuppe mit Brotchip

„Pasta Aglio e Olio”
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Apfelkompott mit Lebkuchen-Cookies und Rum-Rosineneis

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*