



MITTAGESSEN
Mittwoch, 19. August 2026
Arendal / Norwegen

VORSPEISEN

Kiwi-Cocktail mit Aquavit-Spritzer

Ziegenkäsepraline, Pancetta-Speck-Lauch-Stipp, Grissini

SALAT

Grüner Paprikasalat mit Ingwer und Sweet Chili

SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

„Norwegische Bouillabaisse“

Fisch, Miesmuscheln und Shrimps im Dill-Gemüsesud
mit Meerrettich-Aioli und Roggen-Knäckebrot

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

Barbecue Krustenbraten
Tex-Mex-Gemüse, Steakhouse-Kartoffel, Sour Cream

DESSERT

Zwetschkuchen mit Vanillesauce und Schokolade

Norwegische Trollekrem

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Ziegenkäsepraline, Pancetta-Speck-Lauch-Stipp, Grissini

Solijanka mit saurer Sahne

„Norwegische Bouillabaisse“

Fisch, Miesmuscheln und Shrimps im Dill-Gemüsesud
mit Meerrettich-Aioli und Roggen-Knäckebrot

Zwetschkuchen mit Vanillesauce und Schokolade

VEGETARISCHES MENÜ

Grüner Paprikasalat mit Ingwer und Sweet Chili

Zitronengras-Nudelsuppe

Panierter Emmentaler
Pinienkern-Traubenkompott, Karotten-Ciabatta

Norwegische Trollekrem

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Château Mazetier
Saint-André-du-Bois
Côtes de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €