



ABENDESSEN

Freitag, 15. Mai 2026
Oslo / Norwegen

VORSPEISEN

Miesmuschel Cocktail “Nordic Sol”

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Soja-Gemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Meerrettich-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Fjord Fisher’s Fry“

Kabeljaufilet im Aquavit-Backteig mit Kräuter-Essig-Mayonnaise
Krautsalat und Pommes frites

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer-Chutney, grüne Bohnen, Brezel-Serviettenknödel

„Nordisk Skogspasta“

Spaghetti mit Kaninchenragout, Waldpilzen und Dillpesto

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso-Eis, Granatapfelsauce

Milchreis-Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel Cocktail “Nordic Sol”

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer-Chutney, grüne Bohnen, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso-Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettich-Cremesuppe

Ofen-Süßkartoffel

mit gebackenen Kichererbsen, Minzjoghurt und Granatapfel

Milchreis-Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2023 Oliver Zeter Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,90 €

2022 Black Print

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75 l 33,60 €