



MITTAGESSEN

Freitag, 15. Mai 2026

Oslo / Norwegen

VORSPEISEN

Skyr-Rote-Bete-Smoothie

Fisch-Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT

Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferklößchen

Sellerie-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Saithe Filet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Gebratene Kalbsleber

Balsamico-Rotweinsauce, Salbei-gemüse, Polenta-Creme

„Aus der Mannschaftsküche“

Paprikareis und Fleisch mit Zitronen-Sauerrahm und Knoblauchbrot

DESSERTS

Nougat-Mousse-Torte mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch-Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferklößchen

Gebratene Kalbsleber

Balsamico-Rotweinsauce, Salbei-Gemüse, Polenta-Creme

Nougat-Mousse-Torte mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Skyr-Rot-Bete-Smoothie

Sellerie-Cremesuppe

Käse-Tortellini-Gratin, Schmortomaten, Mozzarella-Nuggets

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

0,25 l • € 6,50