



## ABENDESSEN

**Mittwoch, 20. Mai 2026**  
**Kristiansand / Norwegen**

### VORSPEISEN

Matjes Tatar “Hausfrauen Art”  
Roastbeef Carpaccio „Caesar Style”

### SALAT

Zucchini-salat mit Parmesandressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet  
Kräuter-Buttersauce, Fenchel, Risotto Plätzchen  
Krosser Spanferkel Rollbraten  
Weizenbiersauce, Rahmsauerkraut, Rosmarin-Schmorkartoffeln  
Spaghetti Carbonara “French Style”  
mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne

### DESSERTS

Pfirsich-Croissant Scheiterhaufen mit Birne Helene Eis  
Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassis Grütze, Schlagsahne  
Frisch geschnittenes Obst  
„Käsevariation“  
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



## GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes Tatar “Hausfrauen Art”  
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen  
Krosser Spanferkel Rollbraten  
Weizenbiersauce, Rahmsauerkraut, Rosmarin-Schmorkartoffeln  
Pfirsich-Croissant Scheiterhaufen mit Birne Helene Eis

### VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini-salat mit Parmesandressing  
Tomatencremesuppe  
Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln  
Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassis Grütze, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

**2024 Sauvignon Blanc**  
**Sancerre**  
Domaine Michel Thomas  
Loire / Frankreich  
**0,75 l 35,70 €**

**2020 Shiraz / Cabernet Sauvignon**  
**Koonunga Hill**  
Penfolds Koonunga Hill  
Südaustralien / Australien  
**0,75 l 26,30 €**