



MITTAGESSEN

Mittwoch, 20. Mai 2026
Kristiansand / Norwegen

VORSPEISEN

Surimi & Wakame mit Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT

Norwegischer Gurken-Radieschen Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

„Fjord Fisher’s Fry“

Kabeljau im Aquavit-Backteig mit Essig-Mayonnaise
Nordic Krautsalat und Kartoffeln

Zitronen-Kräuter Hühnerkeule
Weißwein-Estragon Sauce, glasierte Karotten, Butter Couscous

„Aus der Mannschaftsküche“
Rindergulasch mit Würstchen, Gewürzgurke und Serviettenknödel

DESSERTS

Norwegisches Apfeldessert mit knusprigem Butterstreusel

Bananen Eis & Creamy Peanuts

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

„Fjord Fisher’s Fry“
Kabeljau im Aquavit-Backteig mit Essig-Mayonnaise
Nordic Krautsalat und Kartoffeln

Norwegisches Apfeldessert mit knusprigem Butterstreusel

VEGETARISCHES MENÜ

Norwegischer Gurken-Radieschen Salat

Spinatcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl-Kichererbsen Tikka Marsala mit Melone und Bratreis

Bananen Eis & Creamy Peanuts

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50