



ABENDESSEN

Donnerstag, 21. Mai 2026
Sandnes / Norwegen

VORSPEISEN

Shrimps-Kabeljau Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme
Rentier-Blätterteigstrudel mit Preiselbeer Gelee

SALAT

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

SUPPEN

Fischsuppe mit Aquavit und Fenchelklösschen
Zwiebelcremesuppe mit Apfel

HAUPTGERICHTE

Gedämpfte Flunderröllchen
Senfsauce, junger Blattspinat, Dillkartoffeln
Elch-Sauerbraten
Rosinensauce, Waldpilze, Rotkohl, Mandelbällchen
Dörrobst-Schweinenacken
Dunkelbiersauce, Grüne Erbsen, Kürbis-Johannisbeer Püree

DESSERTS

„Prinz Tarte“
Mandeltörtchen, Walnuss Eis, Aprikosen, Karamellsahne
Trollkrem mit Zimtstreusel mit Eierlikör-Vanillesahne
Frische Früchte
Käsepraline mit Blaubeeren und Knäckebrot



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rentier-Blätterteigstrudel mit Preiselbeer Gelee
Fischsuppe mit Aquavit und Fenchelklösschen
Gedämpfte Flunderröllchen
Senfsauce, junger Blattspinat, Dillkartoffeln
„Prinz Tarte“
Mandeltörtchen, Walnuss Eis, Aprikosen, Karamellsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Karottensalat mit Schmand
Zwiebelcremesuppe mit Apfel
Kartoffel-Pilzgratin mit Birnen-Petersiliensalat
Trollkrem mit Zimtstreusel mit Eierlikör-Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui
Sauvignon Blanc Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 37,80 €

2019 Quinta Quietud
Bodega Quinta Quietud
Kastilien León
Spanien
0,75 l 44,10 €