



MITTAGESSEN

Donnerstag, 21. Mai 2026
Sandnes / Norwegen

VORSPEISEN

Brombeer-Stracciatella Smoothie

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Rindfleischsuppe mit Kartoffeln und Gemüse

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

Barschfilet in Ei gebacken

Kapern-Tomatensauce, Brokkoli, Petersilienreis

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Schweinefleisch-Gyros

mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Rindfleischsuppe mit Kartoffeln und Gemüse

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Brombeer-Stracciatella Smoothie

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings

mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuter dip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow, trocken

Weingut Paul / Niederösterreich

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow, trocken

Weingut Paul / Niederösterreich

0,25 l • € 6,50