



ABENDESSEN

Freitag, 22. Mai 2026
Eidfjord / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Lamm-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüserieis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Hackfleisch-Auberginen-Lasagne“

Artischocken-Kapern Sauce, Zucchini-scheiben, Pinienkerne

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Lamm-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Tofu-Käse Schnitzel

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

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 €