



ABENDESSEN

Samstag, 23. Mai 2026
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minz-Pfefferöl
Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis
Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen
Balkan Cevapcici
Fetakäse-Kräuter Dip, Bauernsalat, Knoblauchbrot

DESSERTS

Bananen-Nougat Trifle
Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay
“Gran Vina Sol”
Miguel Torres
Penedès / Spanien
0,75 l 26,30 €

2021 Stiegelmar
Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Gols, Burgenland / Österreich
0,75 l 26,30 €