



MITTAGESSEN

Samstag, 23. Mai 2026
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Melonen Cocktail mit Joghurt und Matcha Granola

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Rotkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Melonen Cocktail mit Joghurt und Matcha Granola

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Scharfer Thai Glasnudelsalat

Rotkohlcremesuppe

Blumenkohl-Fusilli mit Paprikaschoten und Jalapeño-Käsesauce

Nougatmousse-Kuchen mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Q.b.A., Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50