



ABENDESSEN

Mittwoch, 27. Mai 2026

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Überbackene Grünschalenmuscheln „Marinara“

Chili-Limonen Kalbszunge mit Avocado-Tacos

SALAT

Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Blauer Seehecht

japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Geschmorte Wildschweinkeule

Preiselbeersauce, Schmorgemüse, Hasselback-Kartoffeln

„Nordisk Skogspasta“

Fusilli mit Kaninchenragout, Waldpilzen und Kürbiskernpesto

DESSERTS

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalenmuscheln „Marinara“

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Geschmorte Wildschweinkeule

Preiselbeersauce, Schmorgemüse, Hasselback-Kartoffeln

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkolicremesuppe

Champignon Flammkuchen mit Birnen-Beeren Salat

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Steirisch Klassik

Weingut Tement

Südsteiermark, Österreich

0,75 l 34,70 €

2023 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza

Argentinien

0,75 l 25,00 €