



NORWEGISCHES ABENDESSEN

Freitag, 29. Mai 2026
Kristiansund / Norwegen

VORSPEISEN

Shrimps-Kabeljau Tatar, süß-saure Gurken, Kaviarcreme

Rentier-Blätterteigstrudel mit Lauch-Rosinensalat

SALAT

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

SUPPEN

Fischsuppe mit Aquavit und Fenchelklösschen

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Flunderröllchen

Senfsauce, junger Blattspinat, Dillkartoffeln

Elch-Sauerbraten

Preiselbeersauce, Waldpilze, Rotkohl, Mandelbällchen

Dörrobst-Schweinenacken

Dunkelbiersauce, Grüne Erbsen, Kürbis-Johannisbeer Püree

DESSERTS

„Prinz Tarte“

Mandeltörtchen, Walnuss Eis, Aprikosen, Karamellsahne

Trollkrem mit Zimtstreusel mit Eierlikör-Vanillesahne

Frische Früchte

Käsepraline mit Blaubeeren und Knäckebrot



GEDECK

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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rentier-Blätterteigstrudel mit Lauch-Rosinensalat

Fischsuppe mit Aquavit und Fenchelklösschen

Gedämpftes Flunderröllchen

Senfsauce, junger Blattspinat, Dillkartoffeln

„Prinz Tarte“

Mandeltörtchen, Walnuss Eis, Aprikosen, Karamellsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Karottensalat mit Schmand

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

„Pyitt I Panna“

Geröstete Kartoffel-Gemüse Pfanne mit Spiegelei und Rote-Bete-Salat

Trollkrem mit Zimtstreusel mit Eierlikör-Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Rings Riesling

Weingut Rings

Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,90 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Burgenland / Österreich

0,75 l 26,30 €