



## MITTAGESSEN

**Freitag, 29. Mai 2026**  
**Kristiansund / Norwegen**

### VORSPEISEN

Kiwi-Cocktail mit Triple Sec

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

### SALAT

Karottensalat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Cracker

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Graupensuppe mit Pumpernickel

### HAUPTGERICHTE

Fisch & Meeresfrüchte im Tomatensud  
mit Kartoffeln, Paprika, Olivenbrot und Zitronen Aioli

Cornflakes Cordon Bleu  
Cocktail Sauce, Cajun Mischgemüse, Pommes Frites

Käsetortellini „Bolognese“  
mit Antipasti Gemüse, Pesto Genovese und Grana Padano

### DESSERTS

Erdbeeren Cheesecake

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Cornflakes Cordon Bleu  
Cocktail Sauce, Cajun Mischgemüse, Pommes Frites

Erdbeeren Cheesecake

### VEGETARISCHES MENÜ

Karottensalat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Cracker

Graupensuppe mit Pumpernickel

Limetten-Blumenkohl mit Karottensauce und Sesam-Klebreis

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim  
Pfalz, Deutschland, trocken

**0,25 l • € 6,50**

#### 2023 Herxheim / Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg  
Pfalz, Deutschland

**0,25 l • € 6,50**