



MITTAGESSEN

Samstag, 30. Mai 2026
Nordfjordeid / Norwegen

VORSPEISEN

Weintrauben Cocktail

Pastrami-Toastie mit süßen Senf-Mixed Pickles

SALAT

Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

SUPPEN

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Gemüsecremesuppe mit Walnussöl

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Buntbarschfilet
Kapern-Buttersauce, Pfeffer-Zucchini, Dillkartoffeln

Hackfleisch-Spinat Cannelloni
mit Pesto Rosso Sauce und gegrillten Auberginen

„Aus der Mannschaftsküche“
Kasseler Nackenbraten mit Apfelmus und Reibekuchen

DESSERTS

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

Kaffee-Eis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pastrami-Toastie mit süßen Senf-Mixed Pickles

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Gebrautes Buntbarschfilet
Kapern-Buttersauce, Pfeffer-Zucchini, Dillkartoffeln

Kaffee-Eis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

Gemüsecremesuppe mit Walnussöl

Kim Chi-Bratreis mit pochiertem Ei und Glasnudelstroh

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow, trocken

Weingut Paul, Niederösterreich

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow, trocken

Weingut Paul, Niederösterreich

0,25 l • € 6,50