



ABENDESSEN

Sonntag, 31. Mai 2026
Eidfjord / Norwegen

VORSPEISEN

Pistazien-Ziegenkäse Praline mit Portwein-Feigen und Blätterteig

Hühnchen Samosa
mit Biryani Reissalat und Tandoori-Joghurt Dip

SALAT

Sellerie-Apfel Salat mit Walnüssen

SUPPEN

Ochsenfleischsuppe wie in Asien

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Strammer Lachs“
Schwarzbrot, Kapern, Gurken, Spiegelei, Honig-Senf Dip

Schweinefilet Schnitzel
Sauce Hollandaise, weißer Spargel, Petersilienkartoffeln

„Penne Pasta al Baffo con Tonno“
cremige Tomatensauce, Thunfisch, Petersilie, Mozzarella

DESSERTS

„Brutti ma Buoni“
Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

Linie Aquavit Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pistazien-Ziegenkäse Praline mit Portwein-Feigen und Blätterteig

Ochsenfleischsuppe wie in Asien

Schweinefilet Schnitzel
Sauce Hollandaise, weißer Spargel, Petersilienkartoffeln

„Brutti ma Buoni“
Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

VEGETARISCHES MENÜ

Sellerie-Apfel Salat mit Walnüssen

Blumenkohlcremesuppe

Spinatknödel mit Nussbutter und Grana Padano

Linie Aquavit Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay
„Gran Vina Sol“
Miguel Torres
Penedès / Spanien
0,75 l 26,30 €

2021 Stiegelmar
Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Gols, Burgenland / Österreich
0,75 l 26,30 €