



ABENDESSEN

Donnerstag, 04. Juni 2026
Eidfjord / Norwegen

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

Geflügel Samosa
mit Biryani Reissalat und Masala-Joghurt Dip

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingclip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Schweinerückensteak
Trockenobst Sauce, Schmorkürbis, gebratener Graupenkrapfen

Cornflakes-Käse Putenrolle
Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS

Norwegischer Apfelkuchen mit Walnusseis

Mohn Mousse mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geflügel Samosa
mit Biryani Reissalat und Masala-Joghurt Dip

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Schweinerückensteak
Trockenobst Sauce, Schmorkürbis, gebratener Graupenkrapfen

Norwegischer Apfelkuchen mit Walnusseis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohn Mousse mit Mango und Salted Karamell

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 €