



MITTAGESSEN

Donnerstag, 4. Juni 2026
Eidfjord / Norwegen

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Matjes-Knäckebrot Häppchen „Hausfrauen Art“

SALAT

Nordic Kartoffelsalat mit Ei und Radieschen

SUPPEN

Asiatische Hühnersuppe mit Shiitake Pilz

Rote Bete Cremesuppe mit Meerrettichcreme

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Gepökelter Krustenbraten
Honig-Biersauce, Ananas-Sauerkraut, Schupfnudeln

„Rigatoni Verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Käse

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes-Knäckebrot Häppchen „Hausfrauen Art“

Asiatische Hühnersuppe mit Shiitake Pilz

Gepökelter Krustenbraten
Honig-Biersauce, Ananas-Sauerkraut, Schupfnudeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Rote Bete Cremesuppe mit Meerrettichcreme

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe
Weißwein Cuvée
Q.b.A., Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland
0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim
Spätburgunder
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland
0,25 l • € 6,50