



ABENDESSEN

Freitag, 5. Juni 2026
Måløy / Norwegen

VORSPEISEN

Miesmuschel-Cocktail

Blutwurst-Frühlingsrolle mit Rahmsauerkraut

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Meerrettichremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Kurkuma-Sauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout

Birnen-Heidelbeer-Chutney, Rosenkohl, Mandelkrokette

„Pasta Bolognese“

Spaghetti mit Hackfleisch Sugo, Ofengemüse und Grana Padano

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Norwegischer Milchreis mit Johannisbeeren und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Chaumes, Bleu d' Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel-Cocktail

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Wacholder-Hirschragout

Birnen-Heidelbeer-Chutney, Rosenkohl, Mandelkrokette

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Ofen-Süßkartoffel

mit gebackenen Kichererbsen, Minz Joghurt

Norwegischer Milchreis mit Johannisbeeren und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel

Cuvée

Schlossgut Diel

Nahe / Deutschland

0,75 l 31,00 €

2021 Château Beaujolais Villages

AOC

Laboure Roi

Burgund / Frankreich

0,75 l 35,90 €