



MITTAGESSEN

Freitag, 5. Juni 2026
Måløy / Norwegen

VORSPEISEN

Erfrischender Sommerbeeren-Skyr Smoothie

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT

Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Saithe Filet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

„Aus der Mannschaftsküche“
Tagliatelle mit Pilzsauce, Fleischbällchen, Erbsen und Bergkäse

DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Eisbecher „Fjord Apfel“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Erfrischender Sommerbeeren-Skyr Smoothie

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini Gratin, Schmortomaten, Mozzarella Nuggets

Eisbecher „Fjord Apfel“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Covila Crianza

Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50