



MITTAGESSEN

Samstag, 6. Juni 2026
Geiranger / Alesund / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch
Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

„Svinegryte“
Norwegisches Schweinefleisch-Ragout in Senfsauce
mit Wurzelgemüse und Kürbisstampf

„Aus der Mannschaftsküche“
Leberkäs mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Himbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Obst - Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch
Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit Himbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe

„Pasta Quattro Formaggio“
Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Obst - Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

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