



MITTAGESSEN

Sonntag, 7. Juni 2026
Nordfjordeid / Norwegen

VORSPEISEN

Weintrauben mit Zimtsabayon

Rollmops & Labskaus Stipp

SALAT

Radicchio-Orangensalat

SUPPEN

Asiatische Glasnudelsuppe

Senfcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops & Labskaus Stipp

Asiatische Glasnudelsuppe

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben mit Zimtsabayon

Senfcremesuppe mit Croutons

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow, trocken
Weingut Paul, Niederösterreich

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow, trocken
Weingut Paul, Niederösterreich

0,25 l • € 6,50