



ABENDESSEN

Montag, 8. Juni 2026
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit mit Campari-Joghurt

Antipasti Vorspeisen Teller

SALAT

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Möhrchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE

Meerzunge im Bier-Backteig
mit Cole Slaw Salat, Essig-Mayo und Pommes Frites

Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Rotkohl, Kartoffel-Nussbällchen

Rigatoni mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio Käse

DESSERTS

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

Pistazieneis, Blaubeerenkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Antipasti Vorspeisen Teller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Rotkohl, Kartoffel-Nussbällchen

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Campari-Joghurt

Möhrchen-Romanescosuppe

Tofu-Burrito mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Blaubeerenkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay
“Gran Vina Sol”

Miguel Torres
Penedès / Spanien

0,75 l 26,30 €

2021 Stiegelmar
Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar
Gols, Burgenland / Österreich

0,75 l 26,30 €