



MITTAGESSEN

Samstag, 13. Juni 2026
Hareid / Norwegen

VORSPEISEN

Campari-Orangen ~ Gorgonzola-Crumble ~ Crunch

Scharfer Thai Style Kaninchen Salat

SALAT

Gemischter Salat mit Scandic Beeren Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe ~ Gemüse ~ Käsechips

Gemüsecremesuppe mit Hanfsamenöl

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Saithe Filet
rote Paprika Sauce ~ Salbei-Gemüse ~ Leinsamen-Reis

Rinder-Saftgulasch
Würstchen ~ Gewürzgurke ~ Serviettenknödel

Glasierte Honig-Senf-Rippchen
rauchiges Mais-Bohnen-Kompott ~ gefüllte Kartoffel

DESSERTS

Prinzessinnen Schnitte

Gemischtes Eis ~ Stachelbeergrütze ~ Löffelbiskuit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Dill-Frischkäse ~ Roter Rüben Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Scharfer Thai Style Kaninchen Salat

Kraftbrühe ~ Gemüse ~ Käsechips

Gedämpftes Saithe Filet
Rote-Paprika Sauce ~ Salbeigemüse ~ Leinsamenreis

Prinzessinnen Schnitte

PASTA

Fusilli Kürbis-Carbonara ~ Pancetta ~ Knoblauch Chips

VEGETARISCHES MENÜ

Campari-Orangen ~ Gorgonzola-Crumble ~ Crunch

Gemüsecremesuppe mit Hanfsamenöl

Indonesischer Bratreis ~ Tofu ~ Spiegelei

Gemischtes Eis ~ Stachelbeergrütze ~ Löffelbiskuit

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