



ABENDESSEN

Sonntag, 14. Juni 2026
Åndalsnes / Norwegen

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio
Meeresfrüchte ~ Frischkäse ~ Croissant-Croutons

Blutwurst-Mettbällchen ~ Trüffeljus ~ Szegediner Sauerkraut

SALAT

Kurrajong-Grünkohlsalat

Graupen ~ Rote Bete ~ Karotten ~ Avocado ~ Popcorn

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Paprikacremesuppe ~ Croutons ~ Grünöl

HAUPTGERICHTE

Big Eye Tuna, kurz gebraten
Teriyaki-Sauce ~ Sesam-Chinakohl ~ Sambal-Kartoffelpüree

Roastbeef mit Kräuterkruste
Westmoreland-Sauce ~ Thymianbohnen ~ geschmorte Kartoffeln

Backpflaumen-Spanferkelbraten
Sanddorn-Honig-Sauce ~ Kräuterkarotten ~ Polentaschnitte

DESSERTS

Haselnuss-Muffin & Birne Helene

Gemischtes Eis ~ Blaubeeren ~ Heidesand ~ Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Pecorino ~ Bleu d´Auvergne ~ Chaumes ~ Saint Maure
Senffrüchte ~ Schwarzbrot



GEDECK

Butter ~ Griebenschmalz ~ Curry-Dattel Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Mettbällchen ~ Trüffeljus ~ Szegediner Sauerkraut

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Big Eye Tuna, kurz gebraten
Teriyaki-Sauce ~ Sesam-Chinakohl ~ Sambal-Kartoffelpüree

Gemischtes Eis ~ Blaubeeren ~ Heidesand ~ Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Kurrajong Grünkohlsalat
Graupen ~ Rote Bete ~ Karotten ~ Avocado ~ Popcorn

Paprikacremesuppe ~ Croutons ~ Grünöl

Auberginen Parmigiana

Haselnuss-Muffin & Birne Helene

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,75 l 27,90 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75 l 26,30 €